


Antipasti - Vorspeisen



Meeresfrüchtesalat mit Kartoffeln und Sellerie	14,50
Frische Burrata auf scharf angebratenen Cocktailtomaten	13,50
Gegrillte Steinpilze mit gehobeltem Parmesan auf Rucolasalat	16,00
Gebratene Jakobsmuschel im Speckmantel auf grünem Spargel	14,50
Gebratener Oktopus mit gegrillten Artischocken mit Knoblauch und Rosmarin	13,50
Gebackene Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta und Steinpilze auf Taleggiosauce	13,50
Avocadosalat auf mariniertem Kohlrabi mit Shiitake-Pilze, Kirschtomaten und Krabben	13,50
Kürbiscremesuppe mit geröstete Kürbiskerne	8,00

Pasta - Nudelgerichte

Linguine mit Venusmuscheln	13,50
Risotto mit Steinpilze und Pfifferlingen	18,00
Hausgemachte Cavatelli mit Hirsch-Ragout	13,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis in Butter-Thymian-Sauce und Amarettini-Streusel	13,50

Pesce Fresco - Frische Fische

Gemischter gegrillter Fischteller	26,00
St. Petersfisch mit Artischocken, Kirschtomaten, Kartoffeln und Basilikum	27,00
Saltimbocca aus Seeteufel auf Kürbis und Keniabohnen in Wermutsauce	26,50
Rosa gebratenes Thunfischsteak mit roten Zwiebeln und Minze auf Ratatouille	28,00

Carne - Fleischgerichte (mit Gemüse und Kartoffeln)

Rinderfilet in Kräuterkruste in Rotweinsauce und Spinat	28,00
Fasan gefüllt mit Pfifferlinge in Pflaumensauce mit Selleriepüree	24,50
Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce / vom Grill oder Venezianische Art	23,50
Rinder-Tagliata vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin auf gebratene Steinpilze	29,00

Dessert - Nachspeisen

Flammierte Feigen mit Vanille-Eis	8,00
Mousse au Chocolat aus dunkler Schokolade	8,00
Hausgemachte Cannoli alla Siciliana gefüllt mit Ricotta	8,00