

Der Chef empfiehlt:

Vorspeisen

1. Duetto di Burrata e verdure calde – Burrata im Duett mit warmer Gemüsevorspeise dazu Bruschette € 14,50
2. Lumache al forno – halbes Dutzend Weinbergschnecken aus dem Ofen € 9,50
3. Carpaccio di Cervo – Hirsch Carpaccio mit Balsamico Creme und Heidelbeeren € 14,00

Pasta

4. Gnocchi gratinati al ragú con funghi – überbackene hausgemachte Gnocchi in Hackfleischsosse mit frischen Champignons € 10,00
5. Risotto con capesante e speck – Risotto mit Jakobsmuscheln und Speck € 15,00
6. Ravioli di Zucca Hokkaido al burro e salvia – frische hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Ricotta Füllung in feiner Butter- und Salbeisosse € 15,00
7. Spaghetti Grana e tartufo – Spaghetti aus dem großen Grana Padano Käselaiab mit Trüffelcreme und frischer Rucola € 15,50

Hauptgerichte - Fleisch und Fisch

8. Petto di Pollo con noci e gorgonzola con pappardelle – Hähnchenbrustfilet in Gorgonzola-Walnuss Sosse dazu Pappardelle € 16,50
9. Filetto di manzo con cipolle al balsamico - Rinderfilet mit Balsamico Zwiebeln dazu Pappardelle € 26,50
10. Filetti di Branzino gratinati al forno con Spaghetti Aglio e Olio – gratinierte Wolfsbarschfilets serviert mit Spaghetti Aglio e Olio € 23,50
11. Zuppa di Pesce - Sizilianischer Edelfischeintopf mit Calamari, Doradenfilet, Garnelen, Mies- und Venusmuscheln in pikantem Tomaten-Sugo serviert mit geröstetem Brot € 28,50

Dessert des Monats

- Crema Catalana con mirtilli – Creme Brulée mit Heidelbeeren € 7,50