

WOCHENKARTE 26.09.2020 – 03.10.2020

APERITIVI / APERITIFS

LILLET – Lillet mit Wild Berry Schweppes und frischen Beeren ^G	€ 6,80
BELLINI – Prosecco mit Pfirsichmousse ^G	€ 6,80
CHAMPAGNE – Hattat-Decker ^G	Glas € 12,80
	Flasche € 85,00

ANTIPASTI / VORSPEISEN

QUAGLIE – Ausgelöste Wachteln mit Pfifferlingen und Kürbiscrème ^{D, G}	€ 15,80
TORTINO DI MELANZANE – Auberginentörtchen mit Burratakäse und Schwarztrüffel ^{D, G}	€ 14,80
TARTARA DI TONNO – Thunfischtatar mit Avocado ^{B,}	€ 16,80
CREMA DI ZUCCA – Cremesuppe aus Kürbis mit Amarettini ^K	€ 6,80

PASTA / NUDELGERICHTE

RAVIOLI – Nudelteigtaschen aus Roter Bete mit Schafskäse, Minze und Artischocken gefüllt auf Kirschtomatensamtsauce ^{A, D, I,}	€ 16,50
STROZZAPRETI – Fingernudeln mit Lammragout ^{I, E}	€ 14,50
CONCHIGLIE – Muschelnudeln mit Venusmuscheln, Löwenzahn und Scampi ^{A, I, C, N}	€ 16,80
TAGLIOLINI – Dünne Bandnudeln mit Sauce aus zerlassener Butter, Maronen und schwarzem Trüffel ^{A, D, I,}	€ 16,80

WOCHEKARTE 26.09.2020 – 03.10.2020

PESCE / FISCHGERICHTE

TONNO – Thunfischtranche mit Artischocken, Oliven und Kapern ^{B, C, 6}	€ 25,00
FILETTO DI ROMBO – Steinbutt Filet mit Pfifferlingen und Sauce aus Lemon Grass und Safran ^{B, C}	€ 26,50
ROMBO – Babysteinbutt vom Grill	€ 29,50
BRANZINO AL SALE – Seewolf in Salzmantel für 2 Pers. ^B	€ 58,00

CARNE / FLEISCHGERICHTE

CERVO – Hirschkrone mit Rotwein-Preiselbeere-Sauce und Polenta Soufflé ^{C, D}	€ 27,50
FILETTO DI MANZO – Rinder Filet mit Pfifferlingen und Fruchtsensauce ^{C, F}	€ 29,80
PETTO DI FARAONA – Perlhuhn Brust mit Maronenpüree und schwarzem Trüffel ^D	€ 25,00

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISÚ ALLO YOGURT E FRAGOLA – Löffelbiskuits mit feiner Creme aus Joghurt und Erdbeeren ^{D, G}	€ 6,80
PANNA COTTA – Gekochtes Sahnedessert aus Waldbeeren ^{A, D,}	€ 6,80