

EMPFEHLUNGSKARTE

<p>Cantarelli saltati in padella su letto di rucola con scaglie di parmigiano <i>G</i> Gebratene Pfifferlinge Rucolabett Parmesansplittern <i>fried chanterelles rocket bed parmesan shavings</i> + Trüffel</p>	<p>18,50 € 7,00 €</p>
<p>Carpaccio di polpo con rucola <i>N</i> Oktopus-Carpaccio Rucola <i>Octopus carpaccio rocket salad</i></p>	<p>19,50 €</p>
<p>Tagliatelle con cantarelli e pomodorini roma al vino bianco <i>A1, C, L</i> Tagliatelle Pfifferlinge Roma-Kirschtomaten Weißwein <i>Tagliatelle Chanterelles Roma cherry tomatoes white wine</i></p>	<p>19,50 €</p>
<p>Paccheri con „genovese di fegatini di pollo“ <i>A1, C, G, L</i> Paccheri Hühnerleber <i>Paccheri Chicken liver</i></p>	<p>18,50 €</p>
<p>Duetto di pesce con pescatrice e gamberi al vino bianco con contorno di spinaci e patate al rosmarino <i>D, B, L</i> Fischduett mit Seeteufel und Garnelen Weißwein Spinat Rosmarinkartoffeln <i>Fish duet with monkfish and prawns white wine spinach rosemary potatoes</i></p>	<p>35,00 €</p>
<p>Filetto di vitello con salsa ai cantarelli e patate al rosmarino <i>G, L</i> Kalbsfilet Pfifferlingsauce Rosmarinkartoffeln <i>Veal fillet chanterelle sauce rosemary potatoes</i></p>	<p>38,00 €</p>
<p>Tiramisú alle fragole <i>A1, C, G</i> Erdbeer-Tiramisú <i>Strawberry tiramisú</i></p>	<p>8,50 €</p>
<p>Portion Trüffel</p>	<p>7,00 €</p>