

EMPFEHLUNGSKARTE

Carpaccio di polpo con finocchi marinati e pepe rosa <i>N</i> Oktopus Carpaccio Marinierten Fenchel Rosa Pfeffer <i>Octopus carpaccio Marinated fennel Pink pepper</i>	19,50 €
Fiori di zucca ripieni con ricotta su letto di zucchine marinate <i>G</i> Gefüllte Zucchini Blüten mit Ricotta Mariniertes Zucchini Bett <i>Stuffed courgette flowers with ricotta Marinated courgette bed</i>	17,50 €
Risotto con crema di asparagi verdi, speck e mozzarella di bufala <i>L, G, I</i> Risotto grüner Spargelcreme Speck Büffelmozzarella <i>Risotto green asparagus cream bacon buffalo mozzarella</i>	19,50 €
Tagliatelle con salmone e zafferano al vino bianco <i>AI, C, D, L</i> Tagliatelle frischer Lachs Safrans- Weißweinsauce <i>Tagliatelle fresh salmon saffron white wine sauce</i>	24,50 €
Mezzelune ripiene con rucola e burrata in salsa di datterini <i>AI, C, G</i> Mezzelune gefüllt mit Rucola und Burrata Datterini-Tomatensauce <i>Mezzelune filled with rocket and burrata Datterini tomato sauce</i>	19,50 €
Sogliola alla griglia con spinaci e patate al rosmarino <i>D</i> Seezunge vom Grill Spinat Rosmarinkartoffeln <i>Grilled sole spinach Rosemary potatoes</i>	Preis auf Anfrage
Filetto di agnello Nuova Zelanda al vino rosso con patate gratinate e asparagi <i>G, L</i> Lammfilet aus Neuseeland Rotweinsauce Gratinierte Kartoffeln grüner Spargel <i>Lamb fillet from New Zealand red wine sauce potatoes au gratin green asparagus</i>	29,50 €
Tiramisú alle fragole <i>AI, C, G</i> Erdbeer-Tiramisú <i>Strawberry tiramisú</i>	9,50 €
Portion Trüffel	7,00 €