

*** *Unsere Wochenempfehlung* ***

„Antipasti - Vorspeisen“

- | | |
|--|-------|
| 1. Carpaccio di Angus Nero in Salamoia con Caprino gratinato
<i>Gebeizter Black Angus Carpaccio / Gratinierter Ziegenkäse</i> | 19,50 |
| 2. Surf and Turf con Gamberoni e Filetto di Manzo con Scamorza
<i>Garnelen / Rinderfilet / Scamorzakäse / Beluga Linsen /
Fragolino Marmellade (Pikant)</i> | 22,50 |

„Hausgemachte Pasta“

- | | |
|--|-------|
| 3. Tortelloni con Ripieno di Pistacchi e Burrata con Tartufo Nero
<i>Tortelloni / Pistazien-Burrata / Schwarzem Trüffel</i> | 24,50 |
| 4. Tagliolini con Gamberoni su una Purea di Topinambur
<i>Tagliolini / Garnelen / auf Topinambur Creme</i> | 20,50 |
| 5. Tagliatele con Straccetti di Manzo e Porcini
<i>Tagliatelle / Rinderstreifen / Steipilzen</i> | 20,50 |

„Pesce - Fischgerichte“

- | | |
|--|-------|
| 6. Orata alla Griglia
<i>Dorade vom Grill</i> | 24,50 |
| 7. Bistecca di Pesce Spada con Salsa Mediterranea
<i>Schwertfisch-Steak / Miesmuscheln mediterran</i> | 29,50 |

*Unsere Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse serviert.
Auf Wunsch reichen wir stattdessen gerne einen Beilagensalat.*

„Carni - Fleischgerichte“

- | | |
|---|-------|
| 8. Arrosto di Agnello al Vino Rosso
<i>Lammbraten in Rotwein</i> | 26,50 |
| 9. Petto di Fagiano avvolto con Pancetta ai Frutti di bosco e Prugne Secche
<i>Fasanbrustfilet im Speckmantel / Wildpreiselbeeren / getrockneten Pflaume</i> | 29,50 |

*Unsere Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse serviert.
Auf Wunsch reichen wir stattdessen gerne einen Beilagensalat.*