

Zuppe

Tomatensuppe mit Basilikum 8,90€

Linsensuppe mit Flusskrebsen 8,90€

Antipasti

Antipasto Verdure (gemischte Gemüseantipasti)

16,90€

Antipasto Spezial (gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen)

28,90€

Vitello Tonnato 18,90€

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan 18,90€

Rindercarpaccio mit Wintertrüffel 21,90€

Dreierlei Bruschetta (Lardo di Colonnato, gebeizter Lachs, Aubergine)

14,90€

Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse, 17,90€

Walnüssen & karamellisierten Birnen

3 gegrillte Gambas auf Linsen 15,90€

Wildkräutersalat mit gegrillten Artischocken und hausgebeiztem Lachs 21,90€

Thunfischtatar mit Mango an Wildkräutersalat 18,90€

Eingelegte Sardinen mit geröstetem Knoblauchbrot 13,90€

Wildkräutersalat mit Kalbsleber und Apfel

17,90€

Wildkräutersalat mit Avocado und Flusskrebsen*

17,90€

Wir berechnen für Brot,Olivenöl&Butter 2,50€ p.P.

Pasta

Kürbisravioli	18,90€
Trofiette alla Norma (frittierte Aubergine in Tomatensauce)	18,90€
Hausgemachte Gänseravioli	22,90€
Taglierni mit Wintertrüffel	27,90€
Hausgemachte Gnocchi mit Pistazie und Gambas	24,90€
Calamarata mit Rinderfiletspitzen, Rucola & Parmesan 23,90€	
Gelbes Tomatenrisotto mit gegrillten Cherrytomaten und Mozzarella	22,90€

Pesce

Gegrilltes Lachsfilet auf Safransauce	28,90€
Thunfischsteak in Mandelkruste	29,90€
Gegrillte Filets vom Loup de Mer	29,90€

Carne

Tagliata vom Rinderfilet auf Rucola und Parmesan	37,90€
Kalbsleber venezianischer Art (mit geschmorten Zwiebeln)	28,90€
Schweinefilet in Balsamicosauce	26,90€

Dessertkarte

Hausgemachtes Haselnusstiramisu	10,90€
3 Hausgemachte Schoko-Haselnuss-Pralinen	8,90€
Panna Cotta mit Waldfruchtsauce	9,90€
Saftiger Panettone mit Mascarponecreme	
9,90€	
Gemischte Variation von hausgemachtem Parfait	
9,90€	
Tortino al Cioccolato (warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern)	11,90€
Gemischte Dessertvariation	15,90€