



# DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



## **MELANZANE ALLA PARMIGIANA**

AUBERGINEN AUFLAUF  
EGGPLANT CASSEROLE

10,00 €

## **FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAME SU CREMA DI WASABI**

TRANCHIERTES THUNFISCHFILET IN SESAMKRUSTE AUF WASABICREME  
TRANSLATED TUNA FILET IN SESAME CRUST ON WASABI CREAM

14,00 €

## **ROASTBEEF CON CARCIOFI E PARMIGIANO**

ROASTBEEF MIT ARTISCHOCKEN UND PARMESANSPLITTER  
ROASTBEEF WITH ARTICHOKE AND PARMESAN

12,50 €

## **LINGUINE CON ARAGOSTA AMERICANA**

LINGUINE MIT AMERIKANISCHEM HUMMER  
LINGUINE WITH AMERICAN HUMMER

19,50 €

## **RISOTTO CON GAMBERI E ASPARAGI VERDI**

RISOTTO MIT GARNELEN UND GRÜNEM SPARGEL  
RISOTTO WITH SHRIMP AND GREEN ASPARAGUS

13,50 €

## **FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE**

WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL MIT GEMÜSE  
SEA BASS FILLET FROM THE GRILL WITH VEGETABLES

21,00 €

## **CODA DI ROSPO ALLA ROMANA CON SPINACI**

SEETEUFEL MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI IN WEISSWEINSAUCE DAZU SPINAT  
MONKFISH WITH PARMA HAM AND SAGE IN WHITE WINE SAUCE SERVED WITH SPINACH

24,00 €

## **NODINO DI VITELLO CON ASPARAGI SCAMORZA E PATATE GRATINATE**

ÜBERBACKENER KALBSRÜCKEN MIT SPARGEL UND SCAMORZA KÄSE  
DAZU GRATINIERTER KARTOFFELN

OAKBACKED CALIFORNIA WITH ASPARAGUS AND SCAMORZA  
CHEESE GRILLED POTATOES

26,00 €

## **ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA CON VERDURE**

ENTRECÔTE VOM GRILL MIT GEMÜSE  
GRILLED ENTRECOTE WITH VEGETABLES

25,00 €

## **TORTA DELLA NONNA MIT VANILIENSAUCE**

MÜRBETEIG UND CREMEFÜLLUNG MIT ZITRONE UND VANILIENSAUCE  
SHORTCRUST PASTRY AND CREAM FILLING WITH LEMON AND VANILLA SAUCE

6,00 €

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.