



# DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



## **PEPATA DI COZZE AL VINO BIANCO CON CROSTINI ALL'AGLIO**

MIESMUSCHELN IN WEISSWEINSAUCE MIT KNOBLAUCHBROT  
MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE WITH GARLIC BREAD

9,50 €

## **INSALATA DI MARE** B, N, I

MEERESFRÜCHTESALAT  
SEAFOOD SALAD

16,00 €

## **TAGLIATELLE CON CANTARELLI E TARTUFO DI STAGIONE** A1, C, G

TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN UND SOMMERTRÜFFEL  
TAGLIATELLE WITH CHANTERELLES AND SUMMER TRUFFLE

14,50 €

## **RISOTTO CON GAMBERI E ASPARAGI VERDI** B, G, L

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

13,50 €

## **FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO SU CREMA DI WASABI CON SPINACI** D, G, K, J, I

THUNFISCHFILET IN SESAMKRUSTE AUF WASABICREME MIT SPINAT  
TUNA FILLET IN SESAME CRUST ON WASABI CREAM WITH SPINACH

25,00 €

## **FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA** A1, G, L

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

24,00 €

## **FILETTO DI VITELLO AL VINO BIANCO CON CANTARELLI E DATTERINI**

### **E TARTUFO CONTORNO DI PASTA** A1, C, G, L

KALBSFILET IN WEISSWEINSAUCE MIT PFIFFERLINGEN UND  
DATTERINITOMATEN MIT TRÜFFEL DAZU PASTA  
VEAL FILLET IN WHITE WINE SAUCE WITH CHANTERELLES  
AND DATIN TOMATOES WITH TRUFFLE AND PASTA

27,00 €

## **BISTECCA DI MANZO INTAGLIATA SU LETTO DI RUCOLA CON POMODORO DATTERINI E PARMIGIANO IN FRANTUMI DI VERDURE**

TRANCHIERTES RUMPSTEAK AUF RUCOLABETT MIT DATTERINITOMATEN  
UND PARMESANSPLITTERN DAZU GEMÜSE  
CARVED RUMP STEAK ON RUCOLA BED WITH DATTERINI TOMATOES  
AND PARMESAN SHATTERED WITH VEGETABLES

22,00 €

## **TORTE DELLA NONNA CON CREMA DI VANIGLIA**

TORTA DELLA NONNA MIT VANILLESAUCE  
TORTA DELLA NONNA WITH VANILLA SAUCE

6,50 €

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.