



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



ZUPPA DI PESCE B, L, N, D

FISCHSUPPE

FISHSOUP

12,00 €

POLPO ALLA GRIGLIA SU ZUCCHINE MARINATE E FRUTTA DELLA PASSIONE N

GEGRILLTER OKTOPUS AUF MARINIERTEN ZUCCHINI MIT PASSIONSFRUCHT VINAIGRETTE

GRILLED OCTOPUS ON MARINATED ZUCCHINI WITH PASSION FRUIT VINAIGRETTE

12,00 €

TARTAR DI MANZO CON UOVO DI QUAGLIA E TARTUFO NERO

TATAR VOM RINDERFILET MIT WACHTELEI UND SCHWARZEM TRÜFFEL

TARTAR OF BEEF FILLET WITH QUAIL EGG AND BLACK TRUFFLE

14,50 €

TORTELLI RIPIENI CON FUNGHI PORCINI CON CREMA DI PARMIGIANO A1, C, G

TORTELLINI GEFÜLLT MIT STEINPILZEN IN PARMESANSAUCE

TORTELLINI FILLED WITH PORCINI MUSHROOMS IN PARMESAN SAUCE

11,00 €

LINGUINE CON POLPA DI ASTICE AL VINO BIANCO A1, C, B, G, L

LINGUINE MIT HUMMERFLEISCH IN WEISSWEINSAUCE

LINGUINE WITH LOBSTER MEAT IN WHITE WINE SAUCE

16,50 €

FILETTO DI ROMBO CON DATTERINI IN SALSA AL TIMO CON CONTORNO DI PASTA A1, C, D, G, L

STEINBUTTFILET MIT DATTERINITOMATEN IN THYMIANSAUCE DAZU PASTA

TURBOT FILLET WITH DATTERINI TOMATOES IN THYME SAUCE AND PASTA

24,00 €

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE

WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL DAZU GEMÜSE

GRILLED BASS FROM THE GRILL WITH VEGETABLES

23,00 €

FILETTO DI VITELLO IN CREMA DI TARTUFO CON FUNGHI IN PADELLA G

KALBSFILET IN TRÜFFELCREME MIT GEBRATENEN PILZEN

VEAL FILLET IN TRUFFLE CREAM WITH FRIED MUSHROOMS

24,00 €

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA CON PATATE GRATINATE A1, G, L

ENTRECÔTE VOM GRILL DAZU GRATINIERTER KARTOFFELN

ENTRECÔTE GRILLED WITH GRATIN POTATOES

22,00 €

TORTA ALLA MELA CON CREMA DI VANIGLIA G

APFELKUCHEN MIT VANILLESauce

APPLE PIE WITH 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 sorgfältiger Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.