



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



GAMBERI IN PADELLA CON CARCIOFI FRESCHI, MENTA E DATTERINI

GEBRATENE GARNELEN MIT FRISCHEN ARTISCHOCKEN, MINZE UND DATTERINATOMATEN
FRIED SHRIMPS WITH FRESH ARTICHOKE, MINT AND DATTERINI TOMATOES

13,00 €

TARTAR DI SALMONE SU CREMA DI AVOCADO

LACHSTATAR AUF AVOCADOCREME
SALMON TATAR ON AVOCADO CREAM

12,00 €

VENTAGLI RIPIENI CON BUFALA-RICOTTA, CON GAMBERI AL VINO BIANCO

VENTAGLI GEFÜLLT MIT BÜFFEL-RICOTTA UND GARNELEN IN WEISSWEINSAUCE
VENTAGLI FILLED WITH BUFFALO RICOTTA AND PRAWNS IN WHITE WINE SAUCE

16,00 €

TAGLIATELLE CON CARCIOFI FRESCHI E STRACCETTI DI VITELLO CON SALSA AL VINO BIANCO

TAGLIATELLE MIT FRISCHEN ARTISCHOCKEN UND KALBSSTREIFEN IN WEISSWEINSAUCE
TAGLIATELLE WITH FRESH ARTICHOKE AND STRIPS OF VEAL IN WHITE WINE SAUCE

14,00 €

GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON CONTORNO DI VERDURE

GAMBAS VOM GRILL DAZU GEMÜSE
GRILLED GAMBAS WITH VEGETABLES

28,00 €

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE

WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL DAZU GEMÜSE
GRILLED BASS FROM THE GRILL WITH VEGETABLES

23,00 €

PREMIO RIB EYE STEAK CON PATATE AL ROSMARINO / OPPURE VERDURE

PREMIUM RIB EYE STEAK MIT ROSMARINKARTOFFELN ODER GEMÜSE
PREMIUM RIB EYE STEAK WITH ROSEMARY POTATOES OR VEGETABLES

35,00 €

SEMIFREDDO TORRONCINO

SEMIFREDDO TORRONCINO MIT HASELNUSS
SEMIFREDDO TORRONCINO WITH HAZELNUT

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.