



# DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



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

MEERESFRÜCHTESALAT

SEAFOOD SALAD

17,50 €

## **CARPACCIO DI SALMONE CON CANTARELLI MARINATI** D

LACHSCARPACCIO MIT MARINIERTEN PFIFFERLINGEN

SALMON CARPACCIO WITH MARINATED CHANTERELLES

13,50 €

## **TAGLIATELLE CON SALMONE E CANTARELLI AL VINO BIANCO** A1, C, G, L

TAGLIATELLE MIT LACHS UND PFIFFERLINGEN IN WEISSWEINSAUCE

TAGLIATELLE WITH SALMON AND CHANTERELLES IN WHITE WINE SAUCE

15,50 €

## **PANZEROTTI RIPIENI DI FORMAGGIO IN SALSA DI POMODORINI** A1, C, G

PANZEROTTI MIT KÄSE GEFÜLLT IN DATTERINITOMATENSAUCE

PANZEROTTI WITH CHEESE FILLED IN DATTERINITOMATOSAUCHE

13,50 €

## **RISOTTO CON ASPARAGI VERDI E CANTARELLI** G, L

RISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL UND PFIFFERLINGEN

RISOTTO WITH GREEN ASPARAGUS AND CHANTERELLES

12,50 €

## **FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO SU CREMA DI WASABI E VENDURA FRESCA** D, G

THUNFISCHFILET IN SESAMKRUSTE AUF WASABICREME MIT FRISCHEM GEMÜSE

TUNA FILET IN SESAME CRUST ON WASABI CREAM WITH FRESH VEGETABLES

25,00 €

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

WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL DAZU GEMÜSE

GRILLED BASS FROM THE GRILL WITH VEGETABLES

23,00 €

## **SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE CON JULIENNE DI VERDURA** G, L

KALBS SCALOPPINE IN ZITRONENSAUCE AUF JULIENNE GEMÜSE

CALF'S SCALLOPINE IN LEMON SAUCE ON JULIENNE VEGETABLES

19,00 €

## **BAVETTA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON CONTORNO DI VERDURE**

FLANK STEAK VOM GRILL DAZU GEMÜSE

FLANK STEAK FROM GRILL WITH VEGETABLES

21,00 €

## **SEMIFREDDO ALL'AMARENA CON CANTUCCINI**

SCHWARZKIRSCH PARFAIT MIT CANTUCCINI

BLACK CHERRY PARFAIT WITH CANTUCCINI

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.