

## • DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

**Insalata di Mare**  
Meeresfrüchtesalat  
Seafood salad  
15,50 €

**Tartar di Salmone su crema di Avocado e Pistacchi**  
Lachstatar auf Avocadocreme mit Pistazien  
Salmon tartare on avocado cream with pistachios  
13,50 €

**Tagliatelle con Salmone e Controlli al Vino bianco**  
Tagliatelle mit Lachs und Pfifferlingen in Weißweinsauce  
Fresh lemons, Delizie with prawns in white wine sauce  
15,50 €

**Garganelli con Pomodori e Mozzarella di Bufala**  
Garganelli mit frischen Tomatenwürfel, Büffelmozzarella und Oregano  
Garganelli with fresh tomato cubes, buffalo mozzarella and oregano  
12,00 €

**Filetto di Vitello con Cantavelli al Vino Bianco con contorno di Pasta** *A1, C, G, L*  
Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Weißweinsauce dazu Pasta  
Veal filet with chanterelles in white wine sauce with pasta  
26,00 €

**Entrecôte alla griglia con Verdure**  
Entrecôte vom Grill dazu Gemüse  
Grilled entrecôte with vegetables  
25,00 €

**Polpo alla griglia con contorno di Verdure**  
Oktopus vom Grill dazu Gemüse  
Grilled octopus with vegetables  
22,00 €

**Pesce Spada alla griglia con Verdure** *D*  
Schwertfisch vom Grill dazu Gemüse  
Grilled swordfish with vegetables  
19,00 €

**Fragole e Mascarpone** *1, 2, G*  
Erdbeeren mit Mascarpone  
Strawberry with mascarpone  
6,50 €