

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Burrata con prosciutto di parma *G, H3*

Burrata | Parmaschinken

Burrata | Parma ham

16,50 €

Anguria marinata con salmone affumicato e ricotta *D, G*

Marinierte Angurie | Räucherlachs | Ricotta

Marinated Angurie | Smoked Salmon | Ricotta

15,50 €

Risotto ai frutti di mare *B, G, L, N*

Risotto | Meeresfrüchte

Risotto | Seafood

19,50 €

Spaghetti neri con straccetti di calamari

e pomodorini al vino bianco *A1, C, G, L, N*

Schwarze Spaghetti | Frische Tintenstreifen | Cherrytomaten | Weißwein

Black spaghetti | Fresh ink strips | Cherry tomatoes | White wine

16,50 €

Orecchiette al ragù di vitello *A1, C, G, J, L*

Orecchiette | Kalbsragout

Orecchiette | Veal ragout

16,50 €

Calamari grigliati su risotto al prezzemolo *D, G*

Gegrillte Calamari | Petersilien Risotto

Grilled Calamari | Parsley Risotto

27,00 €

Tonno alla griglia con crema di avocado e wasabi *D*

Thunfischsteak (Sashimi) vom Grill | Avocado-Wasabi Creme | Spinat | Kartoffeln

Grilled tuna steak (sashimi) | avocado-wasabi cream | spinach | potatoes

32,00 €

Scaloppina al limone con contorno di verdure *G, L*

Gedünstetes Kalbssteak | Zitronensauce | Gemüse

Stewed veal steak | lemon sauce | vegetables

22,00 €

Affogato al caffè *G, F*

Espresso mit Vanilleeis

Espresso with vanilla ice cream

7,50 €

Extra Trüffel

7,00 €

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.