

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Gamberoni, polpo all'acqua pazza al pomodoro *B, N*

Garnele | Oktopus | Tomatensauce (leicht pikant)

Prawn | Octopus | Tomato sauce (slightly spicy)

17,50 €

Garganelli freschi con salmone e pomodorini freschi *A, C, D, G, L*

Frische Garganelli Nudeln | Lachs | Kirschtomaten

Fresh Garganelli pasta | Salmon | Cherry tomatoes

19,50 €

Pappardelle al ragout di cinghiale al vino rosso *A, C, I, G, L*

Pappardelle | Wildschweinragout | Rotweinsauce

Pappardelle | Wild boar ragout | Red wine sauce

17,50 €

Pesce spada alla griglia con tartare di verdure *D*

Schwertfisch vom Grill | Gemüsetatar

Grilled swordfish | vegetable tartare

25,00 €

Lamm carré alla griglia con fagiolini, speck e patate costolette

Gegrilltes Lamm-Carré | Grünen Bohnen | Speck | Kartoffeln

Grilled Lamb Carré | Green Beans | Bacon | Potatoes

29,00 €

Entrecôte 250g alle griglia con patate al rosmarino

Entrecôte 250g vom Grill | Rosmarinkartoffeln

Grilled entrecôte 250g | rosemary potatoes

33,00 €

Torta alla mousse di cioccolato *A, C*

Schokoladentorte

Chocolate cake

8,50 €

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.