

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Tonno marinato servito in crosta di sesame con asparagi bianchi e creme di avocado e wasabi *D*

Marinierte Thunfisch | Sesamkruste | Weißer Spargel | Avocado-Wasabicinge
Marinated tuna | sesame crust | white asparagus | avocado-wasabi cream
18,50 €

Asparagi bianchi gratinati serviti con prosciutto di parma e scaglie di parmigiano *G*

Weißer Spargel gratiniert | Parmaschinken | Parmesansplitter
White asparagus au gratin | Parma ham | Parmesan slivers
16,50 €

Risotto con gamberi e asparagi bianchi all'aglio orsino *B, G, H*

Risotto | Garnelen | Weißer Spargel | Bärlauchpesto
Risotto | Prawns | White asparagus | Wild garlic pesto
16,50 €

Penne con straccetti di vitello e carciofi *A1, G, L*

Penne | Kalbsstreifen | Frische Artischocken
Penne | Veal strips | Fresh artichokes
15,50 €

Tagliata di flank steak con patate al rosmarino e asparagi bianchi all'aglio orsino *G, H*

Tranchiertes Flank Steak | Rosmarinkartoffel | Weißer Spargel | Bärlauchpesto
Carved flank steak | Rosemary potato | White asparagus | Wild garlic pesto
26,00 €

Coda di rospo „alla pizzaiola“ con contorni di tagliolini *A1, C, D*

Seeteufel | Oliven | Kapern | Tomaten | Tagliolini
Monkfish | Olives | Capers | Tomatoes | Tagliolini
28,50 €

Tiramisù alla fragole *G*

Erdbeer Tiramisu
Strawberry Tiramisu
6,00 €

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.