

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Insalate di mare *B, N, I*

Meeresfrüchte Salat

Seafood salad

23,00 €

Asparagi bianchi con burro e parmigiano e tartufo *G*

Weißer Spargel | Butter-Parmesansauce | Trüffel

White asparagus | butter-parmesan sauce | truffle

19,50 €

Tortellini ripieni con asparagi, burro e crema di fragola con gamberetti *A1, B, G*

Tortellini gefüllt mit Spargel | Buttersauce | Erdbeercreme | Gambas

Tortellini filled with asparagus | butter sauce | strawberry cream | prawns

18,50 €

Caserecce con filetto di manzo

al vino rosso, rucola e pecorino *A1, L, G*

„Caserecci“ frische Nudeln | Rinderfiletspitzen |

Rotweinsauce | Rucola | Pecorino Käse

Caserecci | beef fillet tips | red wine sauce | rocket | pecorino cheese

19,50 €

Spaghetti con gamberetti e zenzero *A1, B, G*

Spaghetti | Garnelen | Ingwer

Spaghetti | prawns | ginger

19,50 €

Pollastro ripiene con tartufo, ragout di funghi e patate

Maispoularde gefüllt mit Trüffel | Pilzragout | Kartoffel

Corn poulard stuffed with truffle | mushroom ragout | potato

28,50 €

Filetto di scorfano arrostito con risotto al prosecco e asparagi verdi *L*

Gebratenes Rotbarschfilet | Prosecco Risotto | Grüner Spargel

Fried redfish fillet | Prosecco risotto | Green asparagus

29,50 €

Mascarpone alle fragole *G*

Erdbeere | Mascarponecreme

Strawberry | Mascarpone cream

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.