

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Zuppa di castagne

Maronensuppe

Chestnut soup

12,50 €

Polpo all'acqua pozze leggermente piccante *G, L, N*

Oktopus | leicht pikante Tomatensauce

Octopus | light spicy tomato sauce

17,50 €

Pappardelle al ragù di cinghiale al vino rosso *AI, C, L, J, G*

Pappardelle | Wildschweinragout | Rotweinsauce

Pappardelle | Wild boar ragout | Red wine sauce

17,50 €

Risotto nero con calamari e rope *N, G, L*

Schwarzes Risotto | Calamari | Rübe

Black Risotto | Calamari | Beetroot

19,50 €

Petto di anatre con sambuco salsa e risotto alla zafferano *G*

Entenbrust | Holundersauce | Safran Risotto

Duck Breast | Elderberry Sauce | Saffron Risotto

29,50 €

Merluzzo saltimbocca con fettuccine nere *AI, C, D, G, L*

Seeteufel Saltimbocca | Schwarze Fettuccine

Monkfish Saltimbocca | Black Fettuccine

29,50 €

Crème Brûlée *C, G*

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.