

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Melanzane parmigiano *A, C*

Auberginenauf
Aubergine casserole
14,50 €

Insalata di finocchi con arance e gamberi marinati *B*

Fenchelsalat | Orangen | Marinierte Garnelen
Fennel salad | Oranges | Marinated prawns
17,50 €

Tagliatelle con canestrelli al vino bianco con pomodorini roma *A, G, L*

Tagliatelle | Pfifferlingen | Roma Tomaten | Weißweinsauce
Tagliatelle | chanterelles | Roma tomatoes | white wine sauce
19,50 €

Insalata mista con straccetti di vitello e peperoni fritti *A, I*

Gemischter Salat | Kalbsstreifen | Frittierte Paprika
Mixed salad | Veal strips | Deep-fried peppers
27,50 €

Scaloppina di vitello con cantarelli al vino bianco, linguine *A, G, L*

Kalbs Scaloppina | Pfifferlingen | Weißwein Sauce | Linguine
Veal scaloppina | chanterelles | white wine sauce | linguine
29,50 €

Pesce Spada alla griglia, spinaci e patate rosmarino *D*

Schwertfisch vom Grill | Spinat | Rosmarinkartoffeln
Grilled swordfish | spinach | rosemary potatoes
27,50 €

Crema di mascarpone alle fragole *G*

Erdbeer-Mascarpone-Creme
Strawberry and 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.