

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Fegatini di pollo all'acqua pozze *A1*
Hühnerleber | Leicht pikante Tomatensauce
Chicken Liver | Light Spicy Tomato Sauce
12,50 €

Frutti di mare con pomodoro al vino bianco *B, G, L, N*
Lauwarme Meeresfrüchte | Weißwein-Tomatensauce
Lukewarm Seafood | White Wine Tomato Sauce
17,50 €

Paccheri con straccetti di manzo e porcini al vino bianco *A1, C, G, L*
Paccheri | Kalbsstreifen | Steinpilze | Weißweinsauce
Paccheri | Veal strips | Porcini mushrooms | White wine sauce
17,00 €

Spaghetti con cozze al vino bianco *A1, L, N*
Spaghetti | Miesmuscheln | Weißweinsauce
Spaghetti | Mussels | White wine sauce
14,50 €

Pesce spada alla griglia con verdure *D*
Schwertfisch vom Grill | Gemüse
Grilled swordfish | vegetables
27,50 €

Fegato di manzo alla veneziana con patate *A1, G, L*
Kalbsleber auf venezianische Art | Kartoffeln
Veal liver Venetian style | Potatoes
22,00 €

Panna cotta alla pesca *G*
Panna cotta | Nektarinen
Panna cotta | Nectarines
7,50 €

Extra Trüffel
7,00 €