

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Gamberi alla catalana *B, L*

Garnelen | Zwiebeln aus Tropea | Celeri | Romatomaten | Basilikum
Prawns | Onions from Tropea | Celeri | Roma tomatoes | basil
19,50 €

Insalata di asparagi bianchi con burrata e pistacchio *G, H*

Weißer Spargelsalat | Burrata | Pistazien
White asparagus salad | burrata | pistachios
19,50 €

Tagliatelle con cantarelli al vino bianco con pomodorini „roma“ *A1, G, L*

Tagliatelle | Pfifferlingen | Weißwein- Roma Tomatensauce
Tagliatelle | Chanterelles | White wine Roma tomato sauce
19,50 €

Calamarata con gamberi e calamari

in salsa al vino bianco pomodoro *A1, B, G, L, N*

Calamarata | Garnelen | Calamari | Weißwein- Tomatensauce
Calamarata | prawns | calamari | white wine and tomato sauce
24,50 €

Pescatrice in salsa di prosecco e zafferano con tagliolini, spinaci *A1, D, G, L*

Seeteufelfilet | Prosecco | Safransauce | Tagliolini | Spinat
Monkfish fillet | Prosecco | saffron sauce | tagliolini | spinach
32,50 €

Petto di faraona ripieno con tartufo,

ragu di cantarelli, patate al rosmarino *A1*

Perlhuhnbrust gefüllt mit Trüffel | Pfifferlinge Ragout | Rosmarinkartoffeln
Guinea fowl breast stuffed with truffle | chanterelle ragout | Rosemary potatoes
26,50 €

Crema di mascarpone alle fragole *G*

Erdbeer-Mascarpone-Creme
Strawberry and mascarpone cream
9,50 €

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.