

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Fiori di zucca ripieni con ricotta, carpaccio di zucchini saglio di parmigiano G

Zucchini-Blüte gefüllt mit Ricotta | Tomaten Carpaccio | Parmesanspäne
Courgette flower filled with ricotta | tomato carpaccio | Parmesan shavings
14,00 €

Tatar di avocado, posca, citronella

Avocado Tatar | Pfirsich | Zitronengras
Avocado tartare | peach | lemongrass
15,50 €

Spaghetti con cozze, pomodorini al vino bianco AI, G, L, N

Spaghetti | Miesmuscheln | Cherrytomaten | Weißweinsauce
Spaghetti | mussels | cherry tomatoes | white wine sauce
18,50 €

Pinsa bianca con salsiccia fresca e porcini AI, G, F

Weißer Pinsa | Salsiccia | Steinpilze
White Pinsa | salsiccia | porcini mushrooms
19,50 €

Scorfano atlantico al vino bianco, verdura padella AI, G, D, L

Rotbarschfilet | Weißweinsauce | gebratenes Gemüse
Redfish fillet | white wine sauce | roasted vegetables
26,50 €

Filetto di agnello, spinaci, patate

Lammfilet vom Grill | Spinat | Kartoffeln
Grilled lamb fillet | spinach | potatoes
29,50 €

Panna cotta pistacchio H7, G

Panna Cotta | Pistazien
Panna cotta | pistachios
9,00 €

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.