

Antipasti

Crostone di pane con uovo strapazzato, cantarelli e tartufo nero <i>Geröstete Brotscheibe mit Rührei, Pfifferlingen und schwarzen Trüffel</i>	€ 16,50
Insalatina di melone e anguria con gamberi selvatici, menta e olio d'oliva (leggermente piccante) <i>Honig-und Wassermelonen-Salat mit Wildgarnelen, Minze und Olivenöl (leicht pikant)</i>	€ 17,50
Filetto di manzo al vapore su carpaccio di rape rosse con salsa verde e mostarda <i>Pochiertes Rinderfilet auf rote Beete-Carpaccio mit Salsa verde und Senffrüchten</i>	€ 17,00
Panna cotta al pomodoro e basilico con centrioli e salmone marinato <i>Tomaten-Basilikum-Panna Cotta mit Gurken und mariniertem Lachs</i>	€ 16,00

Zuppe

Zuppetta fredda di carote, cocco e maracuja con julienne di verdure <i>Kalte Karotten-Kokos-Maracuja-Suppe mit Gemüse-Julienne</i>	€ 13,00
---	---------

Primi Piatti

Ravioli di asparagi con calamari, capperi, olive e timo <i>Spargel-Ravioli mit Tintenfischen, Kapern, Oliven und Thymian</i>	€ 16,50
Orecchiette con ragù di manzo, zucca e ginepro <i>Orecchiette mit Rinderragout, Kürbis und Wacholder</i>	€ 16,00
Crespelle gratinate di spinaci con cantarelli e tartufo nero <i>Gratinierte Spinat-Crespelle mit Pfifferlingen und schwarzen Trüffel</i>	€ 17,50
Risotto con tonno fresco e limette (leggermente piccante) <i>Risotto mit rohen Thunfisch und Limetten (leicht pikant)</i>	ab 2 Pers. á € 17,00



Pesci

Filetto di merluzzo e capesante su asparagi glassati con schiuma di zafferano e spumante <i>Seehechtfilet und Jakobsmuscheln auf glasierten Spargel mit Safran-Spumante-Schaum</i>	€ 27,50
Coda di rospo arrosto su ragù di porcini e patate con pesto di basilico <i>Gebratener Seeteufel auf Steinpilz-Kartoffel-Ragout mit Basilikumpesto</i>	€ 29,50
Branzino francese alla griglia con verdure, olio d'oliva e limone <i>Gegrillter französischer Seewolf auf Gemüse mit Olivenöl und Zitrone</i>	für 2 Pers. á € 31,00

Carni

Carré d'agnello di Polting gratinato alla senape con crostone di polenta al parmigiano, cipolline glassate e taccole <i>Poltinger Lammkarree mit Senf gratiniert an Parmesan-Polenta-Croûton, glasierten Perlzwiebeln und Zuckerschoten</i>	€ 29,50
Involentino e polpetta di vitello arrosto su schiacciata di patate con carciofi arrosto <i>Involentino und Frikadelle vom Kalb auf gestampften Kartoffeln mit gebratenen Artischocken</i>	€ 26,50
Galletto disossato croccante su spinaci con cantarelli, cipollotti e mandorle <i>Kross gebratenes ausgelöstes Stubenküken auf Spinat mit Pfifferlingen, Frühlingszwiebeln und Mandeln</i>	€ 25,50

Dolci

Frutti di bosco, babà con crema di vaniglia e granita alla menta <i>Waldbeeren, Babà gefüllt mit Vanillecreme und Minze-Granita</i>	€ 12,00
Frutta di stagione con mousse di limette e gelato alla Piña Colada <i>Saisonfrüchte mit Limettenmousse und Piña Colada-Eiscreme</i>	€ 11,50
Crème brûlée con fragole e semifreddo di croccante di pistacchio <i>Crème Brûlée mit Erdbeeren und Pistazienkrokant-Parfait</i>	€ 11,00
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 10,50



Lassen Sie sich von uns überraschen !

Unser Küchenchef Cosimo Ruggiero stellt für Sie

ein 4-Gänge-Überraschungsmenü

zum Preis von 58,50 € zusammen.

(Gerne können Sie zwischen Fisch und Fleisch wählen.)

* * *

*Sie wollen eine korrespondierende Weinauswahl
zu Ihrem Menü genießen?*

Unser Serviceteam berät Sie diesbezüglich sehr gerne.

Hinweise für Allergiker:

Sollten gewisse Zutaten oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

