

Antipasti

Carpaccio di roastbeef con pioppini, parmigiano e patate fritte <i>Carpaccio vom Roastbeef mit Pappelpilzen, Parmesan und frittierten Kartoffeln</i>	€ 17,50
Crema di spinaci con uovo in camicia e tartufo bianchetto <i>Spinatcreme mit pochiertem Ei und Bianchetto-Trüffel</i>	€ 18,50
Tonno arrosto su insalatina di zucca e barba di frati con salsa americana <i>Gebratener Thunfisch auf Kürbis-Mönchsbar-Salat mit Cocktailsauce</i>	€ 16,50
Asparagi bianchi e verdi con filetto di skrei fritto e pesto di olive <i>Weißer und grüner Spargel mit frittierten Skreifilet und Olivenpesto</i>	€ 17,00

Zuppe

Crema di fagioli cannellini con indivia, olio d'oliva e noci <i>Cannellinibohnsuppe mit Endivien, Olivenöl und Walnüssen</i>	€ 11,50
---	---------

Primi Piatti

Tortelli di carbonara al burro con pioppini e pepe nero <i>Carbonara-Tortelli mit Butter, Pappelpilzen und schwarzen Pfeffer</i>	€ 15,50
Gnocchi con crostacei, limette e asparagi thailandesi <i>Gnocchi mit Krustentieren, Limetten und Thaispargel</i>	€ 17,00
Pappardelle con ragù di capriolo di Polting e castagne <i>Pappardelle mit Poltinger Rehragout und Maroni</i>	€ 16,50
Risotto con fontina, carciofi e tartufo bianchetto <i>Risotto mit Fontinakäse, Artischocken und Bianchetto-Trüffel</i>	ab 2 Pers. á € 18,00



Pesci

Filetto di cappone e gamberi selvatici su asparagi, couscous, vongole e pomodoro fresco <i>Knurrhahnfilet und Wildgarnelen auf Spargel, Couscous, Venusmuscheln und frischen Tomaten</i>	€ 28,50
Filetto di branzino selvatico alla griglia su verdure con olio d'oliva e limone <i>Gegrilltes Seewolffilet (Wildfang) auf Gemüse mit Olivenöl und Zitrone</i>	€ 31,50
Filetto di sogliola su zucca, taccole e radici di prezzemolo con schiuma allo zafferano <i>Seezungenfilet auf Kürbis, Zuckerschoten und Petersilienwurzeln mit Safranschaum</i>	€ 29,50

Carni

Coniglio disossato su lenticchie con radicchio trevisano <i>Ausgelöstes Kaninchen auf Linsen mit Radicchio aus Treviso</i>	€ 25,50
Schiava d'agnello avvolta alla verza su carciofi, cipollotti e peperoni arrosto <i>Lammrücken im Wirsingmantel auf Artischocken, Frühlingzwiebeln und Ofenpaprika</i>	€ 28,50
Duetto di guance di vitello stufato e involtino arrosto con purea di patate e rosmarino <i>Duett vom geschmorten Kalbsbäckchen und gebratener Kalbsroulade mit Kartoffelpüree und Rosmarin</i>	€ 26,50

Dolci

Semifreddo alla Piña Colada su carpaccio di ananas con raviolini fritti al torrone <i>Piña Colada-Parfait auf Ananas-Carpaccio mit frittierten türkischen Honig-Raviolini</i>	€ 12,50
Terrina al cioccolato e rum con sorbetto di rape rosso e pere con croccantino <i>Schokoladen-Rum-Terrine mit rote Beete-Birnen-Sorbet und Krokant</i>	€ 11,50
Tiramisù Hippocampus <i>Tiramisù nach Hippocampus Art</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 59,50 € 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.

