

## Antipasti

Tartara di merluzzo marinato con schiacciata di verdure e salsa americana <i>Mariniertes Seehechtatatar mit gestampftem Gemüse und Cocktailsauce</i>	€ 16,50
Crema di spinaci con uovo in camicia e tartufo nero <i>Spinatcreme mit pochiertem Ei und schwarzen Trüffel</i>	€ 17,50
Carpaccio di coniglio arrosto con cantarelli e parmigiano <i>Carpaccio vom gebratenen Kaninchen mit Pfifferlingen und Parmesan</i>	€ 15,50
Mezza aragostella gratinata su lenticchie con capesante e salsa di senape <i>Gratinierte halbe Babylanguste auf Linsen mit Jakobsmuscheln und Senfsauce</i>	€ 19,00

## Zuppe

Zuppetta di topinambur con salsiccia e crema di cipolla rossa <i>Topinambur-Suppe mit Salsiccia und rote Zwiebel-Creme</i>	€ 12,50
---	---------

## Primi Piatti

Ravioli di porcini e patate con aglio, olio, rosmarino e mandorle <i>Steinpilz-Kartoffel-Ravioli mit Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin und Mandeln</i>	€ 16,00
Cavatelli con frutti di mare e cannellini (leggermente piccante) <i>Cavatelli mit Meeresfrüchten und Cannellinibohnen (leicht pikant)</i>	€ 15,50
Fettuccine nere con gamberi, filetto di cappone, asparagi thailandese e zafferano <i>Schwarze Fettuccine mit Garnelen, Knurrhahnfischfilet, Thaispargel und Safran</i>	€ 16,50
Risotto ai carciofi con parmigiano e animelle arrosto <i>Risotto mit Artischocken, Parmesan und gebratenem Kalbsbries</i>	ab 2 Pers. á € 17,00



## Pesci

Filetto di rombo avvolto all'insalata romana su spinaci con pomodorini al forno <i>Steinbuttfilet in Romanasalatmantel auf Spinat mit Ofenkirschtomaten</i>	€ 28,50
Branzino francese alla griglia con verdure con olio d'oliva e limone <i>Gegrillter französischer Seewolf auf Gemüse mit Olivenöl und Zitrone</i>	für 2 Pers. á € 31,50
Tonno arrosto rosa su carciofi, patate, timo e pesto di olive <i>Rosa gebratener Thunfisch auf Artischocken, Kartoffeln und Thymian mit Olivenpesto</i>	€ 26,50

## Carni

Schiena di cinghialeto di Polting arrosto con verza, castagne e cranberry <i>Gebratener Poltinger Frischlingsrücken auf Wirsing mit Maroni und Cranberries</i>	€ 27,50
Bocconcini di filetto di manzo arrosto su purea di patate con cantarelli e carciofi <i>Bocconcini vom gebratenem Rinderfilet auf Kartoffelpüree mit Pfifferlingen und Artischocken</i>	€ 29,00
Fegato di vitello su gratin di zucca e sedano con salvia e scalogni glassati <i>Gebratene Kalbsleber auf Kürbis-Sellerie-Gratin mit Salbei und glasierten Schalotten</i>	€ 26,50

## Dolci

Crostatina di creme brûlée e castagne con frutti tropicali e gelato al arancio <i>Crème Brûlée-Maroni-Tartelette mit tropischen Früchten und Orangeneis</i>	€ 12,00
Frittelle di mele e uvetta con salsa di zabaione e semifreddo del giorno <i>Apfel-Sultaninen-Frittelle mit Zabaionesauce und Tagesparfait</i>	€ 11,00
Panna cotta ai 2 cioccolati con limette, uva moscata e sorbetto allo spumante <i>Panna Cotta von zweierlei Schokoladen mit Limetten, kernlosen Muskattrauben und Spumante-Sorbet</i>	€ 11,50
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.*

