

# *La carta del giorno*

## *Antipasti*

*Baccala mantecato mit Kichererbsencreme und geröstete Paprikas*

*15,00*

*Artischocken-Flan auf Taleggiosauce mit gemischten Sprossen*

*14,50*

*Bollito vom Kalb mit Senffrüchten und Meerrettich*

*15.00*

## *Paste*

*Tortelli gefüllt mit Kürbis und Ricotta in Nußbutter mit Amaretti*

*15,00*

*Tagliatelle mit Ragout von Ossobuco und Muskatnuß*

*15,00*

*Strozzapreti mit Sepien, Thymian und Weißweinsauce*

*15,00*

## ***Pesci***

***Gegrilltes Thunfisch Steak mit Pak-choi, Haselnußkartoffeln und Granatapfel***

***27,50***

***Gegrillter Wolfsbarsch mit Saisongemüse und Zitronenöl***

***26,50***

***Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenrisotto und Sakura***

***26,50***

## ***Carni***

***Saltimbocca vom Perlhuhn mit Linsenragout und Balsamico-Essenz***

***26,50***

***Gegrilltes Rinderfilet mit Vol-au-vent gefüllt mit Waldpilzen und Kräuter***

***27,50***

***Gebratene Kalbsleber alla veneziana mit Cime di rapa und Kartoffelwürfel***

***26,50***