

# *La carta del giorno*

## *Antipasti*

*Geschmorter Oktopus mit Oliven und Kapern im leicht pikantem Tomatensud*

*16,50*

*Gegrillter Scamorzakäse auf getrüffeltem Kürbispürée*

*15,50*

*Involtini von Bresaola gefüllt mit Mascarpone auf Portulak mit Orangenfilets*

*15,50*

## *Paste*

*Tagliatelle mit Perlhuhnragout , getrockneten Physalis und Muskatnuss*

*15,50*

*Tortelli gefüllt mit Ricotta und Cime di rapa an aglio, olio e peperoncino*

*16,00*

*Ditalini mit Venusmuscheln, Cannellini-Bohnen, Frühlingszwiebeln und Thymian*

*16,50*

## ***Pesci***

*Zanderfilet mit Meerrettichkruste auf Linsen mit Balsamico-Essenz*

*27,50*

*Gegrillter Wolfsbarsch mit Saisongemüse und Tamarillo*

*26,50*

*Gebratener Schattenbarsch mit Petersilienwurzelgemüse, Pfifferlinge und  
Walnußpesto*

*27,50*

## ***Carni***

*Brasato vom Rind mit Kartoffelflan und Rotweinsauce*

*27,50*

*Gebratene Entenbrust mit Sellerie-Apfelpürée und Wildpreiselbeeren*

*27,00*

*Gegrilltes Kalbsfilet in Salbeibutter mit Lauch-Mozzarella-Rustico*

*27,50*