

La carta del giorno

Antipasti

Saiblingstartar mit Avocadomousse und Ratatouille von roter Beete und Meerrettich

15,50

Weißer Spargel mit Haselnußbutter und Parmesansplitter

15,00

Rinder-Bresaola gefüllt mit Ricotta, Artischocken und schwarze Trüffel

16,00

Paste

Kartoffelgnocchi mit Ochschwanzragout und Lavendel

15,50

Tortelli gefüllt mit Rucola und Ricotta auf Tomatenfondue

15,00

Spaghetti alla chitarra mit Sepienragout und Weißweinsauce

16,00

Pesci

Steinbutt aus dem Ofen mit Bärlauch-Crespelle und Spumante-Weinschaum

27,50

Gegrillter Wolfsbarsch mit Saisongemüse und Tamarillo

26,50

Gegrilltes Thunfischteak mit grünem Spargel und Vinaigrette von getrockneten Tomaten

27,50

Carni

Kalbsleber alla veneziana mit Polenta tartufata

26,50

Rinderfilet mit Paprika, Kartoffeln und Rotweinsauce

27,50

Gegrillte Entenbrust mit Radicchioflan und Wildpreiselbeeren

27,00