

La carta del giorno

Antipasti

Geräucherter Scamorza-Käse auf Kürbispüree mit schwarzem Trüffel

22,50

Bollito vom Kalb mit frischem Meerrettich auf Julienne-Gemüse

21,50

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat, bestehend aus Oktopus, Garnelen und Sepien mit Sellerie und Kartoffelwürfel

23,50

Paste

Calamarata mit Kalbsragout und tokanischem Pecorinokäse

22,50

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Frischkäse auf Tomatenfondue

22,50

Tagliolini mit schwarzem Trüffel

24,50

Spaghetti mit Venusmuscheln, Cannelini-Bohnen und Kirschtomaten

22,50

Pesci

Wildlachs aus dem Ofen mit Butterspinat und Gemüse auf Hollandaiseschaum

39,50

*Frische Seezunge vom Grill mit Bratkartoffeln und
cime di rapa aglio, olio e peperoncino,*

44,50

Carni

Rinder-Entrecôte mit Cardoncelli-Pilzen auf Knollselleriepüree und Rotweinsoße

43,50

Kalbsleber gebraten in Salbei-Butter, dazu Kürbisflan und grüne Bohnen

39,50