

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, Cannellini-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 Rotweinsauce

43,50

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

39,50