

La carta del giorno

Antipasti

*Geschmorte Moscardini (kleine Tintenfische)
mit Kapern, Oregano und Brotcroutons*

23,50

Rote Beete Taschen gefüllt mit Ziegenkäse in Joghurt-Honig-Sauce und Nüssen

21,50

Iberico-Bäckchen in Rotwein gedünstetem Radicchio und Pinienkernen

21,50

Paste

Gnocchetti sardi mit Lammragout und Pecorinokäse

22,50

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbei-Sauce

23,50

Taglierini mit schwarzem Trüffel

24,50

Spaghetti Chitarra mit Calamariragout, Thymian und Oliven-Taggiasche

22,50

Pesci

Zander mit Kartoffelkruste in Linsenragout und Balsamico-Essenz

42,50

***Gegrillte Goldbrasse (für zwei Personen) mit Spinat und
knusprig gebratenen Artischocken***

p.P. 43,50

Carni

***Salimbocca vom Perlhuhn in Rotweinsauce mit Frühkartoffel,
Kräuterseitlingen und Austernpilzen***

41,50

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Petersilienwurzelpüree und grünen Bohnen

41,50

***Rinder-Entrecote mit Kartoffelpüree und knusprig gebratenen Artischocken
in Rotweinsoße***

44,50