

La carta del giorno

Antipasti

Gebratene Rote Garnelen auf Cannellini-Bohnen-Creme, rote Paprika und Balsamico

23,50

Timballo mit Zucchini, Scamorza und Kartoffel auf Tomatensud und Basilikum

22,50

Marinierte Kalbsbrust mit gedünstete Scarola-Salat und Rosinen

22,50

Paste

Calamarata mit Ragu alla genovese (Kalbsragout) und Pecorinokäse

22,50

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Ricotta und Kürbis auf Parmesansauce

23,50

Taglierini mit schwarzem Trüffel

24,50

Hausgemachte Chitarre mit Jakobsmuscheln, grünen Spargeln und Gemüse

23,50

Pesci

Saltimbocca vom Seeteufel auf Erbsencreme, wild Brokkoli und schwarzem Trüffel

44,50

Gegrillte Geißbrasse (für zwei Personen) mit Olive taggiasche, Kirschtomaten und Lauch

p.P. 42,50

Carni

Kalbs-Ossobuco alla milanese mit Safran-Risotto und Rosmarin-Zitronen-Sauce

42,50

Lammlachse im Honig-Senf-Marinade mit Kartoffel-Gratin , grünen Bohnen und Bacon

43,50

Rinderfilet mit gebratenen Frühkartoffeln, weißen spargeln und Portweinsoße

45,50