

La carta del giorno

Antipasti

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Quinoa-Salat und Gemüsewürfelchen
mit Avocado-creme*

23,50

*Roastbeef mit Remoulade, marinierte rote Paprika und
eingelegten Balsamico-Zwiebeln*

22,50

Gegrillter Ziegenkäse mit Wildkräutersalat auf Petersilienwurzelpüree

21,50

Paste

Calamarata mit ragù napoletano und geriebenem Ricotta-Käse

22,50

*Hausgemachte Tortelli gefüllt mit gemischten Waldpilzen und Frischkäse
in Parmesan-creme*

23,50

Taglierini mit schwarzem Trüffel

24,50

Hausgemachte Cavatelli mit Oktopusragout, Oregano und Oliven-Taggiasche

23,50

Pesci

***Gegrillte Wildgarnelen mit Pak-Choi und Butter-Thymian Kartoffeln
in Kurkumasoße***

43,50

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Gemüse, Spinat und Zitronenöl

42,50

Carni

***Iberico-Filet mit Pistazienkruste, dazu getrüffelte Polenta und
Pimientos de Padrón***

42,50

Saltimbocca vom Perlhuhn mit Linsen und Balsamicosoße

41,50

Rinder-Entrecote mit Rucola-Flan und weißem Spargel-Salat in Rotweinssoße

45,50