

Vorspeisen

Primi piatti

Handgeschnittenes Tatar | Rinderfilet | Butter | Sardellenfilet | Toastbrot

Tartaro di filetto di manzo | burro | acciughe | pane tostato

120g 21,00 € | 180g 25,00 €

Zucchini cremesuppe | Räucherforelle

Crema di zucchini | trota affumicata

10,00 €

Risotto Carnaroli „meracinque“ | Prosecco | Jakobsmuschel

Risotto Carnaroli „meracinque“ | prosecco | capesante

17,50 € / 20,50 €

Hausgemachte Tagliolini | frischer schwarzer Trüffel

Tagliolini fatti in casa | tartufo nero

20 € / 25 €

Hauptspeisen

Secondi piatti

Tagliata vom Rind | Rucola | Grana Padano | Rosmarinkartoffeln

Tagliata vom Rind | rucola | grana padano | patate al rosmarino

26 €

Seeteufel vom Grill | Blumenkohlcreme | Romanesco

Rana pescatrice alla griglia | crema di cavolfiore | romanesco

27,00 €

Rosa gebratenes Lammnüsschen | Pastinake | Rosmarinkartoffeln

Scamone d'agnello | pastinacca | patate al rosmarino

26,50 €

Gemischter Beilagensalat

(grüner Salat | Rucola | Mais | Rote Bete | Tomate)

Insalata mista

(insalata verde | rucola | mais | rape rosse | pomodoro)

6,00 €

Zum Süßen Abschluss

Dolci

Affogato (Espresso, Vanilleeis, Sahne)

4,50 €

Cassis-Sorbet

Sorbetto al cassis

4,00 €

Mango-Ingwer-Sorbet

Sorbetto al mango e zenzero

4,00 €

Lauwarmes Schokotörtchen mit weichem Kern | Vanilleeis

Tortino al cioccolato con cuore morbido | gelato alla vaniglia

9,00 €

Dessertwein / vino dessert

Aurie Petit Manseng

Kellerei St.Pauls

4 cl - 6,00 €

Vielschichtiges Bouquet nach Quitte und Honig, getrockneten Marillen und Mango. Am Gaumen überrascht dieser Wein mit einem einzigartigen Spiel von Süße und Säure.