

Vorspeisen

Primi piatti

Handgeschnittenes Tatar | Rinderfilet | Butter | Sardellenfilet | Toastbrot

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

120g 21,00 € | 180g 25,00 €

Risotto Carnaroli „meracinque“ | Herbstgemüse | Black Tiger Garnelen

Risotto Carnaroli „meracinque“ | verdura | gamberi Black Tiger

16 € / 19 €

Hausgemachte Kürbisgnocchi | Käse-Trüffelsauce | Bauchspeck

Gnocchi di patate alla zucca | salsa formaggio e tartufo | pancetta

14 € / 17 €

Hauptspeisen

Secondi piatti

Zwiebelrostbraten | Kartoffelpüree | glasierte Karotten

Arrosto di manzo ai ferri con cipolla | puré di patate | carote glassate

27,50 €

Thunfisch Steak vom Grill | Sesam | Soja Gemüse | Cous Cous

Steak di tonno alla griglia | sesamo | verdura di soja | cous cous

28,00 €

Carpaccio | Rinderfilet | Rucola | Parmesanspäne | Balsamico

Carpaccio | filetto di manzo | rucola | parmeggiano | balsamico

14.50 € / 18.50 €

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 €

Sorbet vom grünen Apfel

Sorbetto di mela verde

4,00 €

Kastanien-Tiramisú

Tiramisú alle castagne

7,00 €

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.