

## **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 „meracinqe“ | schwarzer Knoblauch | rohe BIO-Champignon**

Risotto Carnaroli „meracinqe“ | aglio nero | champignon crudi BIO

15 € / 18 €

#### **Hausgemachte Tortelli | Schmorbratenfüllung | Sellerie | Trüffel**

Tortelli fatti in casa | ripieno al brasato | sedano | tartufo

16 € / 19 €

#### **Hausgemachte Pipe rigate | Ragú Bolognese**

Pipe rigate fatti in casa | ragú alla bolognese

10 € / 13 €

## Hauptspeisen

### Secondi piatti

**Kalbrückensteak | Kartoffelpüree | Urkarotte | Zucchini**

Steak di vitello | puré di patate | carota primordiale | zucchini

25,50 €

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

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

28,00 €

**Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola | Parmesanspäne | Balsamico**

Carpaccio di 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 €

### Cassis-Sorbet

Sorbetto al cassis

4,00 €

### Mandarinen-Sorbet

Sorbetto al mandarino

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.