

UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNG

Grün-weißer Spargelsalat mit Avocado und Bärlauchschenken
 Kartoffel–Gnocchi mit Entenragout
 Kabeljau auf geschmorten Wirsing mit frisch geriebenem Meerrettich
 oder wahlweise
 Kalbs-Ossobuco auf Kartoffelpüree und jungen Bohnen
 Schokoladen Törtchen mit Vanilleeis
 ab 2 Personen pro Person EUR 49,00

DAZU EMPFEHLEN WIR

EUR

Cocktail aus Campari, frisch gepreßten Orangensaft, Erdbeermark und Prosecco	7,00
Weißwein: 2010 Falanghina – Feudi di San Gregorio – Campania	32,00
Rotwein: 2009 Aliotto – Podere di Podernovo – Toscana	32,00

ANTIPASTI

Erbsencremesuppe mit Junglauch	7,50
Melanzane alla Parmigiana – Auberginenaufwurf mit Mozzarella überbacken	11,50
Oktopus Carpaccio mit Frisee–Kartoffelsalat und schwarzen Oliven	12,00
Tominofrischkäse aus dem Piemont mit sautiertem Romanosalat und eingelegtem Kürbis	11,50
Weißer Spargel in zerlassener Butter mit Baby–Salzkartoffeln und Bärlauchschenken	11,50
Duetto von Rochenflügel und Baby–Calamari auf Cannellini Bohnen & Minzevinaigrette	12,00

PRIMI PIATTI

Ravioli mit Blattspinat, Ricotta und weißen Spargel in Thymianbutter	12,50
Bärlauch – Maltagliati mit Wildlachs in Wodka–Ingwersauce und Zucchini	12,50
Fusilloni – Spiralnudeln mit Rehkitzragout und Auberginen	12,50
Paccheri – Große Makkaroni mit frischen Tomaten, Basilikum und Büffel Burrata	12,00
Risotto – mit Trevisaner Radicchio, Speckwürfeln, geräucherter Mozzarella & Rotwein	13,50

PESCE

Calamaretti – Gegrillte Babytintenfische mit Olivenöl Zitronette und Rucolasalat	19,50
Rombo – Babysteinknorpel vom Grill	24,00
Branzino – Wolfsbarsch (Loup de mer) vom Grill für 2 Personen	49,50
Salmone – Pochierter Wildlachs in Zitronen–Kokossauce mit Wildreis	19,50
Dentice – Zahnbrasse im Auberginenmantel mit Tomatenfilet und Petersiliensauce	20,50
Merluzzo – Kabeljau auf geschmorten Wirsing mit frisch geriebenem Meerrettich	20,50

CARNE

Guancie di Manzo – Geschmorte Ochsenbäckchen auf Kartoffelpüree mit Rotweinsauce	22,50
Capriolo – Rehkitzrücken im Kürbiskernmantel mit Jundlauchtörtchen und Austernpilze	25,50
Saltimbocca – vom Kaninchen in Chardonnaysauce und Zitronenscheiben	21,50