

EMPFEHLUNGEN UND KREATIONEN

€

Vorspeise:

CAPRINO GRATINATO SU TARTAR DI BARBIETOLA

Gratinierter Ziegenkäse auf rote Bete Tartar, Süßholzbutter und Minznote
Gratinated goat cheese with beetroot Tartar, licorice butter and mint

15,50

MOSCARDINI AL POMODORO E PEPERONI CON CROSTINI

Warmer Baby Oktopus in Paprika-Tomatensauce und geröstetem Weißbrot
Warm baby octopus with tomatoe paprika sauce and roasted bread

16,50

Nudelgerichte:

SPAGHETTI ALLE VERDURE IN TOCCO ASIATICO



Lange Nudeln mit Pak Choi, Zuckerschoten, Sojasprossen und Paprika in Sojasauce
Spaghetti with Pak Choi, sugar snap, bean sprouts and paprika with soy sauce

14,50

RISOTTO CON FEGATINI DI ANATRA AL MADEIRA E PAK CHOI



Cremiges Risotto mit Entenleber und Pak Choi
Risotto with with duck liver and Pak Choi

17,00

RAVIOLI RIPIENI AL BRASATO AL BURRO E PARMIGIANO E PERE CARAMELLATI

Ravioli gefüllt mit Schmorbraten an Butter-Parmesansauce und karamellisierter Birne
Big Tortellini filled with raise with butter-Parmesan-Sauce and caramelized pears

17,50

LINGUINE CON ACCIUCHE FRESCHE, AGLIO E OLIO E BOTTARGA



Lange Nudeln mit frischen Sardellenfilets in Knoblauch-Öl-Soße und geriebenem Bottarga
Linguine with anchovie fillet in garlic-oil-sauce and grated Bottarga

15,00

Fleischgericht:

PETTO DI POLLO AL FORNO CON PURREE DI PATATE VIOLA

Supreme vom französischen Maishähnchen im Ofen gegart, dazu lila Kartoffelpüree
Supreme from corn-fed chicken with lila mashed potatoes

22,50

Fischgericht:

FILETTI DI SALMONE AL WASABI E LATTE DI COCO, CON VERDURE

Tranchierter Lachsfilet an Wasabi-Kokosmilchsoße, dazu gegrilltes Gemüse
Carved salmon fillet with wasabi-coconut milk-sauce and grilled vegetables

28,00