

EMPFEHLUNGEN UND KREATIONEN

€

Vorspeise:

GAMBERI MARINATI ALLO ZENZERO CON CREMA DI ZUCCHINE ALLA MENTA 16,00

Mit Ingwer marinierte Garnelen an Zucchinicreme mit leichter Minznote
Shrimps marinated with ginger, with cream of zucchini and mint

TARTAR DI VITELLO CON CIPOLLINA, NOTA DI SENAPE E UOVA IN CAMICIA 23,50

Kalbstatar mit Charlottenzwiebeln, Senfnote und pochierem Ei
Veal tartare with onions, mustard and poached eggs

Nudelgerichte:

RISOTTO CON CALAMARI, GAMBERETTI E ZUCCHINE AL VINO BIANCO  17,00

Risotto mit Calamari, Garnelen und Zucchini in Weißwein abgelöscht
Risotto with calamari, shrimps, zucchini and white wine

PACCHERI CON SALSICCIA, MELANZANE, POMODORINI DI COLLINA E RICOTTA SALATA  15,50

Breite Nudeln mit italienischer Wurst, Auberginen und Bergtomatensoße und geriebener Ricotta
Paccheri with Italian sausage, eggplant, cherry tomatoe sauce and grated ricotta

TAGLIATELLE AL TARTUFO  22,00

Breite Bandnudeln mit Olivenöl, Zwiebeln, schwarzem Trüffel und Parmesan
Long noodles with Parmesan cheese, Truffle olive oil and onions

SPAGHETTI AL PARMIGIANO CON TARTUFO  22,00

Lange Nudeln aus dem Parmesankäselaub mit geriebenem frischem schwarzen Trüffel
Long noodles from the Parmesan loaf with truffle

Fleischgericht:

MEDAGLIONE DI MANZO CON CREMA DI TALEGGIO E PASTA AL TARTUFO 39,50

Medaillon vom Rinderfilet an Taleggio-Creme, dazu Tagliatelle mit schwarzem Trüffel
Beef medallions with Taleggio cream, and Tagliatelle with truffle

Fischgericht:

FILETTO DI ORATA CON MELANZANE E ZUCCHINI, CONTORNI PATATE CON MIELE E MANDORLE 28,00

Doradenfilet mit Aubergine und Zucchini ummantelt, dazu Honig-Mandel-Kartoffeln
Sea bream with eggplant and zucchini, with honey-almonds-potatoes

Pizza:

PIZZA CAPRESE  16,50

Pizza belegt mit Tomatensoße, frischer Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum
Pizza with tomatoe sauce, fresh buffle-mozzarella, tomatoes and basil

Dolci:

MOUSSE AU CHOCOLAT 8,50

Schokoladen-Mousse mit Waldbeerencreme
Chocolate mousse