

## Il cuoco consiglia/ Der Chefkoch empfiehlt

<b>Salata Caprese<sup>D</sup></b> Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum	<b>9,10 €</b>
<b>Vitello Tonnato<sup>B,I</sup></b> Zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße	<b>13,10 €</b>
<b>Asparagi con Patate e Salsa Olandese<sup>B,D,E</sup></b> Deutscher Spargel mit Kartoffeln , Schinken und Sauce Hollandaise	<b>16,50 €</b>
<b>Asparagi con uova e Tartufo<sup>B</sup></b> Deutscher Spargel mit Spiegelei Parmesansplitter und Trüffel	<b>19,20 €</b>
<b>Linguine Pistacchio e Salmone Affumicato<sup>A,J,N</sup></b> Bandnudeln mit Pistazien-Pesto, geraucht Lachs und gehackt Pistazien	<b>16,90 €</b>
<b>Fusilli al Pesto Aglio-Orsino<sup>A,J,N</sup></b> Hausgemachte Nudeln mit Bärlauch-Pesto	<b>13,50 €</b>
<b>Gnocchi all'Aglio Orsino<sup>A,B,N</sup></b> Hausgemachte Gnocchi-Bärlauch mit Kirschtomaten und Basilikum	<b>13,50 €</b>
<b>Scaloppina ai Famiolo<sup>A,J,N</sup></b> Kalbs-Medaillon mit Frische Pfefferlingen Kirschtomaten, Pinienkern und Balsamico	<b>25,50 €</b>
<b>Filettini Famiolo<sup>A,N,D</sup></b> Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahmsoße	<b>22,50 €</b>
<b>Dorade alla griglia<sup>I</sup></b> Gegrillte Dorade	<b>24,50 €</b>
<b>Filetto di Branzino e Finferli<sup>I,J,N</sup></b> Seewolffilet mit frischen Pfefferlingen , Kirschtomaten und Pinienkern	<b>26,50 €</b>

Zu Fisch und Fleisch servieren wir Kartoffeln oder marktfrisches Gemüse