

Aperitivo: Crodino e Martini 9,80  
*Crodino-Martini Bianco-Orange Scheibe-Soda*

Antipasti:

Eine Komposition mediterraner Meeresfrüchte: Carpaccio vom Oktopus, Thunfisch-Carpaccio, Salat aus Meeresfrüchten, abgerundet mit Avocado-Mousse, Pesto aus getrockneten Tomaten und Orangenfilets 23,50

Tatar vom argentinischen Rinderfilet, kombiniert mit gebratenen Steinpilzen und schwarzen Trüffel, dazu ein gebratenes Spiegelei, angerichtet im Parmesannest 22,50

Pasta:

Pappardelle an einem Ragout vom geschmorten Wildhasen, verfeinert mit Maronen und cremiger Büffel-Stracciatella 22,50

Trofie-Nudeln mit Garnelen und Bimi-Brokkoli auf einem feinen Topinambur-Crème 21,50

Secondi:

Rosa gebratenes Entenbrustfilet, serviert an einer Preiselbeersauce, begleitet von Butter-Tagliolini 31,50

Doraden Filet in knuspriger Kartoffelkruste, verfeinert mit schwarzen Trüffel, auf einem Bett aus Blattspinat 34,50

Dolci

Cheesecake mit Gianduia Creme und Haselnüssen Kernen 9,50

Pistazien Tiramisu mit Erdbeeren Eis 10,50



SCAN ME FOR ENGLISH MENU