

Unsere Empfehlung

Gli antipasti

<i>Involtini di Melanzane</i>	<i>Auberginenröllchen mit Schinken und Mozzarella</i>	9,9
<i>Tartar di Salmone</i>	<i>Lachstatar mit Soja, Apfel und Orangen</i>	13,9
<i>Barbabietola e Capesante</i>	<i>Rote Beete Carpaccio mit Gebratenen Jakobsmuscheln und Senf</i>	13,9

Le paste

<i>Ravioli al Cinghiale</i>	<i>Teigtaschen gefüllt mit Wildschwein auf Rotwein Sauce und Maronen</i>	13,9
<i>Trofie alla Noce</i>	<i>Trofie mit Gorgonzola und Walnüsse</i>	12,9
<i>Tagliatelle e Capesante</i>	<i>Tagliatelle mit Jakobsmuscheln, Curry und Zucchini Streifen</i>	14,9

I pesci

<i>Spigola Calabria</i>	<i>Wolfsbarsch Krone mit einem Mediterrane Panade</i>	21,9
<i>Salmone Cross</i>	<i>Lachs Filet mit Einem Kräuter Kruste</i>	19,9
<i>Luccio Perca</i>	<i>Gebratenen Zanderfilet auf Rote Beete-Karftoffel Püree</i>	18,9

Le carni

<i>Pollo e Ceci</i>	<i>Hähnchenkeule in Mantel Speck und Kichererbsen</i>	16,9
<i>Fegato di Vitello</i>	<i>Kalbsleber in Butter uns Salbei oder Veneziana</i>	18,9
<i>Filetto 2019</i>	<i>Rinderfilet Worcester mit Rosmarin und Salbei Aromatisierte</i>	26,9

Jedes Hauptgericht wird von Tagesbeilagen begleitet