



Vorspeisen:

| | |
|--|---------|
| Gemischter Salat der Saison mit geröstete Nüsse | 8,50 € |
| Kürbiscremesuppe mit Amaretti | 8,50 € |
| Kürbis-Törtchen mit Spinat Salat und gebratene Wildfangscampeti | 16,50 € |
| Gebeiztes Lachstartar auf Rote Bete-Carpaccio mit Mango-Passionsfrüchte-Vinaigrette | 16,50 € |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Leinsamen Kruste an Rucolasalat und Birne | 14,50 € |
| Gegrillter Oktopus auf Kischererbsenpüree mit Safran und Brunnenkresse | 18,50 € |
| Thunfisch Tatar mit Avocado, Quinoa und Minze | 18,50 € |
| Gebratenen Jakobsmuscheln mit Lardo di Colonnata auf Topinambur-Vanille und süsse Peperoni-cruschi | 18,50 € |
| Vitello tonnato | 14,50 € |

Nudeln:

| | |
|--|---------|
| Rote Bete-Oktopus-Gnocchi mit Calamari und Majoran | 18,50 € |
| Linguine alle Vongole | 16,50 € |
| Trofie mit Pesto und Kartoffelcreme | 14,50 € |
| Ravioletti gefüllt mit Fassona-Kalb, Parmesancreme und Rotwein Jus | 15,50 € |
| Gefüllte Paccheri mit Ricotta & Aubergine auf Erbsen-Minze-Creme | 16,50 € |
| Chitarrine mit 3 Riesengarnelen an Scampicreme und Pistazien | 19,50 € |
| Risotto mit Kürbis-Salsiccia & Pecorinospäne | 14,50 € |

Fleisch:

| | |
|---|---------|
| Gebratener Kalbsleber mit Weintrauben und Moscato D´Asti | 24,50 € |
| Lammkarree in der Kräuterkruste, Rotweinreduktion | 31,50 € |
| Kotelett vom Iberico Schwein in Curcuma-Honig-Pinienkernenkruste, Arrabbiata Gorgonzolasauce | 28,50 € |
| Barbarie Entenbrust mit Balsamico-Feigen-Creme | 24,50 € |
| Rinderfilet mit gratinierter Langherinokäse, Preiselbeeren-Senf-Sauce | 32,50 € |
| Tagliata vom Kalbsrücken, geschmorte Lauch & Madeirareduktion | 28,50 € |

Fisch nach Tagesangebot

Gerne servieren wir auch Vegane & Glutenfreie Gerichte!

Unser Team wird Sie beraten

Als Beilage servieren wir Kartoffeln und Gemüse

Die Desserts finden Sie auf unserer separaten Tafel