



Vorspeisen

<i>Gemischter Salat mit Nüssen</i>	8,00 €
<i>Aubergine alla Parmigiana</i>	12,00 €
<i>Gratinierter Tominokäse an Trüffelhonig und Trüffel auf Birnencarpaccio</i>	14,50 €
<i>Gebratener Oktopus auf karamelisierten Tropea-Zwiebeln an Erdbeer-Balsamico -Reduktion</i>	18,50 €
<i>Lakritz-Marinierte Jakobsmuscheln an Topinambur-Weiße-Schokoladen -Vellutata</i>	18,50 €
<i>Sashimi Thunfisch-Tartar mit Avocado und Wasabi</i>	19,50 €
<i>Gebeizter Lachstartar mit Guakame-Joghurt und Limette</i>	16,50 €

Pasta

<i>Lasagna Bolognese</i>	11,00€
<i>Paccheri mit Baby Calamari, frischen Tomaten Oliven und Kapern</i>	16,50 €
<i>Hausgemachte Panzotti gefüllt mit Aubergine, Schwertfisch & Ricotta an Cherrytomatencreme mit Basilikum und geräuchertem Scamorzakäse</i>	18,50 €
<i>Spaghettoni aus Camerino „alle Vongole Veraci“</i>	18,50 €
<i>Hausgemachte Tortelloni mit Borretsch-Burrata-Füllung an Butter und gerösteten Haselnüssen</i>	16,50 €
<i>Carpaccio aus Wildfangscampetti auf Grapefruit-Risotto</i>	19,50 €



Fleisch

<i>Kalbsleber mit Trauben-Moscato-Wein</i>	24,00€
<i>Neuseeland Lammkarree mit Kräuterkruste an Rotweinreduktion</i>	32,00 €
<i>Iberico Schwein an Parmesankruste mit Pinienkernen auf Arrabiata-Provolone-Sauce</i>	26,00 €
<i>Perlhuhn aus dem Ofen „Brust & Keule“ auf Paprika & rote Beete</i>	24,00 €
<i>Tagliata vom „Black Angus Rind“ auf gegrillte Zwiebelcreme und Parmesanflocken</i>	28,50 €
<i>„Black Angus“ Rinderfilet an Trüffelsauce und Sommertrüffel</i>	34,00 €

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert

Fisch

Bitte fragen Sie uns nach dem Fisch des Tages

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert

Dessert

Bitte fragen Sie uns nach der Dessertkarte

Wir freuen uns sehr, Sie wieder in unseren Räumlichkeiten begrüßen
und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

In diesem Sinne...

„Es muss von Herzen kommen, was auf Herzen wirken soll.“ (J.W. von Goethe)

