

Wochenkarte

Vorspeise

TARTARE DI TONNO CON BURRATINA PUGLIESE

Frisches angemachtes Thunfisch-Tartar (Sashimi Qualität) mit cremiger Burratina aus Apulien € 16,50

CREMA DI ZUCCA HOKKAIDO CON CAPESANTE BRASATE AL BURRO AROMATICO SU CROSTINO SPEZIATO

Wärmende Hokkaido-Kürbis-Creme mit gebratenen Jakobsmuschel auf gerösteten Weißbrot € 13,50

VITELLO TONNATO

Hauchdünne Kalbsfleischscheiben, mit rosa Kern, mit einer hausgemachten Thunfisch-Creme € 15,50

ORECCHIONI AL FORNO SU RUCOLA CON PARMIGIANO E GLASSA AL BALSAMICO

Frische Austernpilzen aus dem Ofen gebacken, garniert mit Parmesan, Rucola und angemachten Tomaten-Würfeln € 13,50

Pizza

PIZZA GOURMET CON CREMA DI ZUCCA HOKKAIDO, SALMONE MARINATO ALLE SPEZIE, SALICORNIA E GRATTUGIATA DI LIMONE

Hausgemachte Steinofen-Pizza mit Mozzarella, feiner Hokkaido-Creme, hausgemachten marinierten Lachs-Scheiben, Queller (Salicornia-Algen) und frischer Zitronen-Zeste € 19,50

Fischgerichte

INVOLTINI DI ORATA E SALMONE AL FORNO, SU CREMA DI PORRI CON VERDURE DI STAGIONE

Ein Duett aus frischen Goldbrasse-Filet- und Lachsfilet aus dem Ofen gebacken, serviert auf Lauch-Creme, dazu Gemüsevariation € 28,50

TONNO SASHIMI SCOTTATO AL SESAMO, CON WAKAME, RIDUZIONE DI SOJA E VERDURINE DI STAGIONE

Zart gebratenes Thunfisch-Steak (Sashimi Qualität) mit Sesam-Kruste an reduzierte Soja-Sauce, dazu angemachte Wakame-Algen und Gemüsevariation € 30,50

Fleischgericht

FEGATO DI VITELLONE ALLA VENEZIANA CON PURÈ DI PATATE

Herzhafte Jung-Bullen Leber mit Zwiebeln und Weißwein-Sauce, dazu hausgemachtes Kartoffel-Püree € 23,50

FILETTINO D'AGNELLO IRLANDESE GLASSATO AL MARSALA E UVA, CON NOCCIOLE TOSTATE E PURÈ DI PATATE

Zartes irisches Lammfilet in Marsala-Sauce und Weintrauben, mit gerösteten Haselnüsse und hausgemachtem Kartoffel-Püree € 31,50

Nudelgerichte

TORTELLONI FRESCHI RIPIENI D'OSSOBUCO SU VELLUTATA DI POMODORO E GREMOLADA

Frische Tortelloni, gefüllt mit Kalbs-Haxe-Fleisch, serviert auf aromatischer Gemüsen-Tomaten-Fond, verfeinert mit Gremolada-Dip € 17,50

PAPPARDELLE ALLE PUNTE DI FILETTO, RUCOLA E GRANA

Breite Eierbandnudeln mit gebratene Rinderfilet-Streifen, Rucola und Grana Padano € 19,50

GNOCCONI RIPIENI DI RUCOLA IN BURRO E PARMIGIANO CON ANACARDI TOSTATI E PROFUMO DI LIMONE

Frische Riesen Gnocchi, gefüllt mit Frischkäse und Rucola, in Butter-Parmesan-Sauce, garniert mit gerösteten Cashew-Kernen und Zitronen-Duft € 15,50

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ZUCCHINE E GAMBERI

Risotto Carnaroli mit gebratene Zucchini und Black Tiger Garnelen in Safran-Sauce € 18,50

Dessert

ZUPPA INGLESE

Hausgemachter Schichtkuchen, mit klassischer Patisserie-Creme und Schokoladen-Creme nach italienischem Rezept € 7,50