

Consiglio Empfehlung

Antipasti

Vellutata di zucca

Kürbiscremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln und einem Schuss sardischem Olivenöl extra vergine aus eigener Herstellung 13,50

Burrata

Burrata mit Feigen, Cherrytomaten und rohem Schinken 19,00

Carpaccio di zucchine

Zucchincarpaccio mit gebratenen Jakobsmuscheln und Bottarga 19,00

Fichi in manto di pancetta

Feigen im Speckmantel mit Ziegenkäsecreme 18,00

Carpaccio di manzo Rindercarpaccio mit Feigen, gerösteten Walnüssen und Ricottakäse 19,90

Pizza

Pizza autunnale

mit Birnenscheiben, Gorgonzola, Feigen und Walnüssen 17,90

Pasta

Tagliolini mantecati nella forma di grana padano con tarufo nero

Tagliolini aus dem Grana Padano-Laib mit schwarzem Trüffel
als Vorspeise 21,50 als Hauptgang 28,00

Pesce

Spigola al Vermentino, Olive e Alloro

Wolfsbarsch in Vermentinosauce mit Oliven und Lorbeerblättern 29,50

Orata alla griglia

Dorade vom Grill, mit frischen Kräutern, Cherrytomaten und Olivenöl 29,50

Orata in crosta di sale Dorade in Salzkruste 31,50

Involtini di branzino

Loup de Mer Filet-Jakobsmuscheln-Röllchen auf getrüffeltem Linsengemüse mit Trüffelschaum 32,00

Piscadora inforada

Seeteufel mit Spinat, Pinienkernen, Fenchelsamen und Cherrytomaten in Vermentinosauce 34,00

Carne

Filetto di manzo

Rinderfilet mit Schafskäsehaube und frischen Pfifferlingen 36,00

Agnello brasato Geschmortes Lamm mit frischen Pfifferlingen 33,90