

Unsere Empfehlungen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 301 | Lachstatar gebettet auf Avocado
Salmon tartar with avocado | 20,50 € |
| 302 | Filet vom Seeteufel alla Livornese mit Oliven, Kapern,
Knoblauch an Tomatensauce
Fillet of monkfish alla Livornese with olives, capers,
garlic with tomato sauce | 35,50 € |
| 303 | Gegrillte Dorade mit Rosmarinkartoffeln und beilagen Salat
Grilled sea bass with rosemary potatoes and side salad | 30,50 € |
| 304 | Tortelloni gefüllt mit Trüffel mediterraner Art
Tortelloni filled with truffles Mediterranean-style | 23,50 € |
| 305 | Calamarata Pasta mit Salsiccia und Gorgonzola Geschmack
Calamarata pasta with salsiccia and gorgonzola flavour | 19,50 € |
| 306 | Maccheroni mit frischer Nduja-Wurst (Kalabrien) in Olivenöl
Maccheroni with fresh Nduja sausage (Calabria) | 18,50 € |
| 307 | Gegrillter Lachs mit grünem Spargel (al cartoccio)
an Knoblauch und Honig
Grilled salmon with green asparagus (al cartoccio)
with garlic and honey | 30,50 € |
| 308 | Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel in Olivenöl
und Kirschtomaten
Tagliatelle with green and white asparagus in olive oil
and cherry tomatoes | 21,50 € |
| 309 | Gegrillte Jakobsmuscheln mit weißen Spargel
Grilled scallops with white asparagus | 32,50 € |
| 310 | Spargelteller mit Parmaschinken und Salzkartoffeln
an Sauce Hollandaise
Asparagus platter with Parma ham and boiled
potatoes with hollandaise sauce | 24,50 € |

