

Unsere Empfehlungen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 300 | Spaghetti Vongole (Venusmuscheln)
Spaghetti vongole (clams) | 21,50 € |
| 301 | Lachstatar gebettet auf Avocado
Salmon tartar with avocado | 20,50 € |
| 302 | Frittierte mini Sardellen (Alice fritte) mit buntem Salatteller
Deep-fried mini anchovies (alice frites) with a colourful salad plate | 18,50 € |
| 303 | Gegrillte Dorade mit Rosmarinkartoffeln und beilagen Salat
Grilled sea bass with rosemary potatoes and side salad | 31,50 € |
| 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 € |
| 311 | Tortellacci gefüllt mit grünem Spargel in Orangensauce
Tortellacci stuffed with green asparagus in orange sauce | 22,50 € |
| 312 | Weißer Spargel Cremesuppe
Cream of white asparagus soup | 8,50 € |

