

Wochenempfehlung

- 297 Hausgemachte Fischsuppe alla Calabria mit Meeresfrüchten € 18,50
- 296 Parmesansuppe mit Trüffel Öl € 12,50 *Parmesan soup with truffle oil*
- 300 Frisches Lachstatar auf cremiger Avocado € 26,50
Fresh salmon tartare on creamy avocado
- 317 Alice – Knusprig frittierte Mini-Sardellen, mit frischen Beilagensalat € 17,50
Alice – Crispy fried baby anchovies, served with a fresh side salad
- 304 Pasta mit Trüffel in mediterraner Kräuter-Olivenöl-Sauce mit Filetspitzen € 39,50
Pasta with truffles in a Mediterranean herb and olive oil sauce with fillet tips
- 306 Ravioli mit Kürbisfüllung all'arrabbiata, garniert mit Rucola und Parmesan € 20,50
Ravioli with pumpkin filling all'arrabbiata, garnished with rocket and parmesan
- 312 Linguine mit zartem Oktopus (Polpo) nach mediterraner Art verfeinert € 29,50
Mediterranean-style linguine with polpo
- 330 Paccheri mit würziger 'Nduja in cremiger Tomatensauce mit Auberginen € 22,50
Paccheri with spicy 'Nduja in a creamy tomato sauce with eggplant
- 332 Paccheri mit Baby-Calamari und Zucchini, verfeinert mit Knoblauch & Kirschtomaten € 27,50
Paccheri with baby calamari and zucchini, refined with garlic and cherry tomatoes
- 335 Zarter Lammlachs vom Grill in Barolosauce serviert mit Rosmarinkartoffeln € 38,50
Grilled lamb loin with Barolo sauce and rosemary potatoes
- 339 Lammkoteletts mediterraner Art mit hausgemachtem Safranrisotto € 38,50
Mediterranean-style lamb chops with saffron risotto
- 314 Gegrillte Dorade mit frischem Tagesgemüse € 31,50
Grilled sea bream with fresh vegetables of the day
- 316 Gegrillter Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse € 31,50
Grilled sea bass with rosemary potatoes and vegetables of the day
- 444 Schwarze Tortellacci mit Lachs in aromatischer Orangensauce € 27,50
Tortellacci with salmon in aromatic orange sauce
- 445 Castellane Chef mit Scampi, Calamari an hausgemachter Bolognese € 33,50
Castellane chef with scampi, calamari and homemade Bolognese Sauce