

Empfehlungen

- 293 Hausgemachte Spinatblattsuppe aus frischen Spinatblättern € 8,50
Spinach leaf soup
- 296 Parmesansuppe mit Trüffel Öl € 12,50 *Parmesan soup with truffle oil*
- 300 Frisches Lachstatar auf cremiger Avocado € 29,50
Fresh salmon tartare on creamy avocado
- 336 Tagliatelle mit frischem weißem Spargel, Kirschtomaten und Olivenöl € 26,50
Tagliatelle with fresh white asparagus, cherry tomatoes and olive oil
- 337 Spargelteller mit Parmaschinken, Salzkartoffeln an Sauce Hollandaise € 24,50
Asparagus platter with Parma ham and boiled potatoes with hollandaise sauce
- 312 Linguine mit zartem Oktopus (Polpo) nach mediterraner Art verfeinert € 30,50
Mediterranean-style linguine with polpo
- 330 Paccheri mit würziger 'Nduja in cremiger Tomatensauce mit Auberginen € 24,50
Paccheri with spicy 'Nduja in a creamy tomato sauce with eggplant
- 332 Paccheri mit Baby-Calamari und Zucchini, verfeinert mit Knoblauch & Kirschtomaten € 28,50
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
- 445 Castellane Chef mit Scampi, Calamari an hausgemachter Bolognese € 33,50
Castellane chef with scampi, calamari and homemade Bolognese Sauce
- 315 Putensteak in Dill-Curry-Honig Sauce mit Rosmarinkartoffeln € 18,50
Turkey steak in dill-curry-honey sauce with rosemary potatoes
- 307 Frühlingsalat mit Früchten und paniertem Schafskäse € 17,50
Salad with fruit and breaded sheep's cheese
- 107 Risotto in intensiver Rotweinsauce, kombiniert mit knackigem Gemüse € 24,50
Risotto in a rich red wine sauce, combined with vegetables

Buon Appetito