

Empfehlungen

- 293 Hausgemachte Spinatblattsuppe aus frischen Spinatblättern € 8,50
Spinach leaf soup
- 296 Parmesansuppe mit Trüffel Öl € 10,50 *Parmesan soup with truffle oil*
- 300 Frisches Lachstatar auf cremiger Avocado € 29,50
Fresh salmon tartare on creamy avocado
- 307 Frühlingssalat mit Früchten und paniertem Schafskäse € 17,50
Salad with fruit and breaded sheep's cheese
- 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
- 314 Gebrillte Dorade mit frischem Tagesgemüse € 31,50
Grilled sea bream with fresh vegetables of the day
- 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
- 107 Risotto in intensiver Rotweinsauce, kombiniert mit knackigem Gemüse € 27,50
Risotto in a rich red wine sauce, combined with vegetables
- 341 Tortelloni mit Lachsfüllung in feiner Orangensauce € 29,50
Tortelloni with salmon filling, served in a fine orange sauce
- 444 Tortellacci gefüllt mit grünem Spargel in Orangensauce € 29,50
Tortellacci stuffed with green asparagus in orange sauce

Buon Appetito