

TAGESKARTE

Antipasti :

Crema di Patate e Topinambur con Uovo e Tartufo	14,50€
<i>Kartoffel- Topinamburcreme mit pochiertem Ei und frischen weißem Trüffel (2Gr.)</i>	
Salmone Marinato con Caponata Siciliana	14,50€
<i>Fischsuppe mit Knoblauchbruschetta</i>	
Cozze alla Marinara	13,50€
<i>Miesmuscheln in Weisswein</i>	
Bresaola con Caprino e Fichi	12,50€
<i>Luftgetrockneter Rinderschinken mit Ziegenkäse und Feigen</i>	

PRIMI:

Tagliolini al Tartufo Bianco	22,00€
<i>Selbstgemachte dünne Bandnudeln mit frischem weißem Trüffel (3 Gr.)</i>	
Je weiterer Gramm	5,00€
Bavette al Langostino	17,50€
<i>Streifenspaghetti mit Kaisergranaten in Tomaten-Cognacsoße</i>	
Risotto con Canatrelli e Salsiccia	16,50€
<i>Risotto mit frischen Pfifferlingen und Salsiccia</i>	
Casarecce con Cardoncelli, Genovese e Nduja	15,50€
<i>Selbstgemachte Zwillingsnudeln mit frischen Kräuterseitlinge, geschmorter Kalbsfleisch und scharfe Salami Nduja</i>	
Ravioli di Tuminia ripieni di Melanzane con Pomodori Secchi e Salvia	15,00€
<i>Selbstgemachte Tuminia Ravioli gefüllt mit Auberginen in Sonnengetrocknete Tomaten und Salbei</i>	

SECONDI:

Sogliola Mugiaia	29,50€
<i>Frische Seezunge in Salzeibutter</i>	
Salmone con Cantarelli alla Fiorentina	24,50€
<i>Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen und Ei aus dem Ofen</i>	
Manzo al Pepe Verde	25,50€
<i>Rinder Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Cognacsoße</i>	
Filetto di Vitella in Crosta di Pistacchio con Cardoncelli e	
Purea Topinambur	28,50€
<i>Kalbsfilet in Pistazienkruste mit frischen Kräuterseitlinge und Topinamburpüree</i>	

Dessert:

Souffle al Ciccolato	8,50€
<i>Selbstgemachtes Schokoladentörtchen mit weichem Schokoladenkern und Kugel Vanilleis</i>	