

Empfehlungskarte

ANTIPASTI

Frische Feigen, Gorgonzola Eis, Knuspriges Guanciale Würfel, Dill-Öl 15,9

Irishes Rinder Carpaccio, gebratene Pfifferlinge, geröstete Haselnüssen, Petersilie-Schwamm, Schwarze Knoblauch Mayo 16,9

Chesekake vom Neapolitanisches Taralli, Gambas, Burrata, Zitronenzesten 15,9

PASTA

*Hausgemachte Tagliatelle, Pfifferlinge, Petersilie-Öl, Tomaten Pulver
Knuspriges Guanciale 18,9*

*Linguine mit Schwertmuscheln, Weissweinsud, Kirschtomaten,
Prosecco-Wolken 18,9*

Paccheri mit ita. gebratene Salsiccia, Pfifferlinge, Parmiggiano Schaum 17,9

PESCE

*Gamberoni aus der Pfanne mit Panzarella Toscana (eine Kalte Salat aus Tomaten,
Zwiebeln, Gurke, Basilikum und Brot) 25,9*

*Wildfang Steinbuttfilet aus dem Ofen in Mediterrane Art an aromatisierte Kartoffel-
Cremig und Zitronen Pulver 29,9*

*Tagliata vom Rotbarsch mit Panko an Schwarze Kartoffel-Cremig aus Tintenfisch,
Basilikum Mayo und Zitronenzesten 28,9*

CARNE

*Paillard vom Irisches Beef mit gebratene Pfifferlinge, geraspelttem Grana Padano
Käse, aromatisiert Dill-Duchesse 29,9*

*Tagliata vom Irischen Beef mit Grana Padano Glasur, Rucola Creme, Taralli
Crumble und Kartoffel aus dem Ofen 29,9*

*Duroc Schwein Kotelett mit Waldbeeren Sauce dazu aromatisiert
Dill-Duchesse 27,9*