

Antipasti

Tartara di schiena di manzo con uovo di quaglia, pioppini, crostone di pane e salsa bernese <i>Tatar von der Rinderlende mit Wachtelei, Pappelpilzen, Röstbrot und Béarnaise-Sauce</i>	€ 17,50
Insalatina di finocchio con filetti d'arancio, tonno rosa e salsa di yogurt e aneto <i>Fenchelsalat mit Orangenfilets, rosa gebratenen Thunfisch und Joghurt-Dill-Sauce</i>	€ 16,50
Carciofi ripieni di ricotta di bufala stufati con tartufo nero <i>Geschmorte Artischocken mit Büffelricotta gefüllt und schwarzen Trüffel</i>	€ 17,00
Lasagne di filetto di branzino e patate con gamberi selvatici arrosto <i>Lasagne von Seewolffilet und Kartoffeln mit gebratenen Wildgarnelen</i>	€ 16,00

Zuppe

Zuppa di lenticchie con rosmarino e olio d'oliva <i>Linsensuppe mit Rosmarin und Olivenöl</i>	€ 11,50
--	---------

Primi Piatti

Tortelli di pesce con frutti di mare e timo <i>Edelfisch-Tortelli mit Meeresfrüchten und Thymian</i>	€ 16,50
Canederli di spinaci e pane con pioppini, burro, salvia e parmigiano <i>Spinat-Brot-Canederli mit Pappelpilzen, Butter, Salbei und Parmesan</i>	€ 15,00
Fettuccine con ragù di volatili, verza e castagne <i>Fettuccine mit Geflügelragout, Wirsing und Maroni</i>	€ 15,50
Risotto con zucca, gamberi selvatici e limette (leggermente piccante) <i>Risotto mit Kürbis, Wildgarnelen und Limetten (leicht pikant)</i>	ab 2 Pers. á € 17,50



Pesci


Filetto di merluzzo su spinaci con salsa di zucca e arancio <i>Gebratenes Seehechtfilet auf Spinat mit Kürbis-Orangen-Sauce</i>	€ 27,50
Coda di rospo arrosto su crema di finocchi e patate con cavolfiori glassati, pesto di olive nere e pistacchi <i>Gebratener Seeteufel auf Fenchel-Kartoffel-Creme mit glasierten Blumenkohl, schwarzes Oliven-Pesto und Pistazien</i>	€ 29,50
Orata francese alla griglia con verdure, olio d'oliva e limone <i>Gegrillte französische Goldbrasse mit Gemüse, Olivenöl und Zitrone</i>	für 2 Pers. á € 31,50

Carni

Carrè di maialino di Polting gratinato alla senape su caponata di verdure <i>Poltinger Spanferkel-Karree mit Senf gratiniert auf Gemüse-Caponata</i>	€ 25,50
Duetto di brasato e polpetta di vitello con purea di patate e rosmarino <i>Duett von Kalbsschmorbraten und –frikadelle mit Kartoffelpüree und Rosmarin</i>	€ 26,00
Spalla d'agnello da latte di Polting con fagiolini, speck e carciofi arrosto <i>Poltinger Milchlammschulter mit grünen Bohnen, Speck und gebratenen Artischocken</i>	für 2 Pers. á € 28,50

Dolci

Terrina cremosa di cioccolato e mascarpone con sorbetto di cocco e schiuma di mango <i>Cremige Schokoladen-Mascarpone-Terrine mit Kokosnuss-Sorbet und Mangoschaum</i>	€ 12,00
Zuppa romana all'Hippocampus <i>Zuppa Romana nach Hippocampus Art</i>	€ 11,50
Crespella tiepida di ricotta, gianduia e castagne con salsa di agrumi, gelato di caffè e agrumi <i>Lauwarme Ricotta-Nougat-Maroni-Crespella mit Zitrusfrüchte-Sauce, Mokka-Eis und frischen Zitrusfrüchten</i>	€ 12,50
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 11,50



Lassen Sie sich von uns überraschen !

Unser Küchenchef Cosimo Ruggiero stellt für Sie

ein 4-Gänge-Überraschungsmenü

zum Preis von 59,50 € zusammen.

(Gerne können Sie zwischen Fisch und Fleisch wählen.)

* * *

*Sie wollen eine korrespondierende Weinauswahl
zu Ihrem Menü genießen?*

Unser Serviceteam berät Sie diesbezüglich sehr gerne.

Hinweise für Allergiker:

Sollten gewisse Zutaten oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

