

Antipasti

Terrina impanata di manzo e vitello con rape rosse, puntarelle, rafano e mostarda <i>Panierte Rind- und Kalbfleisch-Terrine mit roter Beete, Puntarelle, Meerrettich und Senffrüchten</i>	€ 24,50
Bignè con fontina, pioppini e tartufo nero <i>Bignè mit Fontinakäse, Pappelpilzen und schwarzem Trüffel</i>	€ 25,50
Bocconcini di merluzzo fritto con carciofi, salsa di pomodoro, capperi e olive nere (leggermente piccante) <i>Bocconcini vom frittierten Seehecht mit Artischocken, Tomatensauce, Kapern und schwarzen Oliven (leicht pikant)</i>	€ 24,50

Zuppa

Consommé di pesce con tartara di pesce <i>Edelfisch-Consommé mit Edelfischtatar</i>	€ 16,50
--	---------

Primi Piatti

Ravioli di salsiccia con cime di rapa, aglio, olio e peperoncino <i>Salsiccia-Ravioli mit Brokkoliröschen, Knoblauch, Olivenöl und Peperoni</i>	€ 23,50
Fettuccine con tonno, verdure e pane aromatizzato <i>Fettuccine mit Thunfisch, Gemüse und aromatisiertem Brot</i>	€ 24,50
Risotto con pioppini, zucca e tartufo nero <i>Risotto mit Pappelpilzen, Kürbis und schwarzem Trüffel</i>	ab 2 Pers. á € 25,50



Pesci


Filetto di rombo su crema di zucca Hokkaido con carciofi arrosto e tartufo nero <i>Gebratenes Steinbuttfilet auf Hokkaidokürbis-Creme mit gebratenen Artischocken und schwarzem Trüffel</i>	€ 38,50
Sogliollette francese e capesante alla mugnaia con spinaci e patate <i>Französische Babyseezunge und Jakobsmuscheln "Müllerin Art" mit Spinat und Kartoffeln</i>	€ 39,50

Carni

Galletto disossato croccante con fagiolini, radicchio trevisano e peperoni al forno <i>Kross gebratenes Stubenküken mit grünen Bohnen, Radicchio aus Treviso und Ofenpaprika</i>	€ 35,50
Schiena di capriolo di Polting arrosto con castagnaccio arrosto e mele cotogne <i>Poltinger Rehrücken mit gebratener Maronipolenta und Quitten</i>	€ 39,50

Dolci

Torta al mascarpone con agrumi <i>Mascarponetörtchen mit Zitrusfrüchten</i>	€ 14,50
Mousse di cocco con mango, cioccolato e menta <i>Kokosnuss-Mousse mit Mango, Schokolade und Minze</i>	€ 14,50
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 13,00
Affogato al caffè <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	€ 6,00



Lassen Sie sich von uns überraschen !

*Unser Küchenchef Cosimo Ruggiero stellt für Sie
ein 4-Gang-Überraschungsmenü zusammen:*

*zum Preis von 76,50 €
- mit Weinbegleitung 99,50 € -*

(Gerne können Sie zwischen Fisch und Fleisch wählen.)

* * *

Von Mittwoch bis Freitag bieten wir Ihnen
unser Mittagsmenü (2-Gänge)

zum Preis von 33,50 € an.

Neue Öffnungszeiten in 2024:

*Ab 20. Januar 2024 öffnen wir auch am Samstagmittag und
bieten Ihnen eine kleine Karte mit speziellen Gerichten an.*

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.

