

## HIPPOCAMPUS KAVIAR SELEKTION

10 g. Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör) / Blini / Sauerrahm € 33,00

### Antipasti

Calamari alla griglia | patate | asparagi | salsa allo zafferano € 25,50  
*Gegrillte Tintenfische | Kartoffeln | Spargel | Saffransauce*

Uovo in camicia | spinaci | crème fraiche | caviale € 29,50  
*Pochiertes Ei | Spinat | Crème fraîche | Kaviar*

Tartar di vitello marinato | frisé | cardoncelli | parmigiano € 26,50  
*Tartar vom marinierten Kalb | Frisée | Kräuterseitlinge | Parmesan*

### Zuppa

Zuppa all'aglio orsino | ricotta di pecora | pane € 24,50  
*Bärlauchsuppe | Schaf-Ricotta | Brot*

### Primi Piatti

Tortelli di piselli | gamberi | menta | peperoncino (leggermente piccante) € 26,50  
*Erbsen-Tortelli | Garnelen | Minze | Chili (leicht pikant)*

Gnocchi di patate / ragù di manzo | carciofi € 25,50  
*Kartoffel-Gnocchi | Rinderragout | Artischocken*

Risotto di pomodoro del piennolo | burrata | basilico | pinoli ab 2 Pers. á € 26,50  
*Piennolo-Tomaten-Risotto | Burrata | Basilikum | Pinienkerne*



## Pesci


Luccioperca selvatico   lenticchie     salsa olandese   senape <i>Zander (Wildfang) / Linsen / Hollandaise Sauce / Senf</i>	€ 42,50
Filetto di branzino croccante   verdura   olio di oliva   limone <i>Kross gebratenes Seewolffilet / Gemüse / Olivenöl   Zitrone</i>	€ 42,50

## Carni

Galletto disossato   asparagi bianchi e verdi   mandorle <i>Ausgelöstes Stubenküken / weißer und grüner Spargel / Mandeln</i>	€ 42,50
Schiena di agnello gratinato   olive   pomodoro   agretti <i>Gratiniertes Lammrücken / Oliven / Tomaten / Mönchsbart</i>	€ 43,50

## Dolci

Cioccolato   nocciola   caramello   mascarpone <i>Schokolade   Haselnuss   Karamell   Mascarpone</i>	€ 15,00
Fragola   meringa   limone   panna <i>Erdbeere / Meringue / Zitrone / Sahne</i>	€ 15,00
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 15,00
Affogato al caffè <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	€ 8,00



## **Lassen Sie sich von uns überraschen !**

*Unser Küchenchef stellt für Sie*

*ein 4-Gang-Überraschungsmenü zusammen:*

*zum Preis von 84,50 €  
- mit Weinbegleitung 115,00 € -*

*(Gerne können Sie zwischen Fisch und Fleisch wählen.)*

\* \* \*

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

*zum Preis von 37,50 € 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.*

