

APERITIF

Ginger-Mimosa 7,80
(Orangensaft, Prosecco, Frischer Ingwer, Tonic Water)

ANTIPASTI

Panierte Lammkotelette mit Ziegenkäse und Artischocken alla Romana 19,50

Marinierter Oktopus vom Grill auf Rapsblüten mit Büffelmozzarella
Crema 21,50

PASTA

Tortelli gefüllt mit Hummer in Zucchini Crema, garniert mit Oliven Pulver 20,50

Tagliolini mit Schwarzen Trüffel aus Norcia auf Cacio Käse-Pfeffer Crema 21,50

SECONDI

Sashimi Thunfisch Steak mit Kürbis aus der Pfanne, angerichtet auf
Soja Reduktion 29,50

Lende von argentinischem Rind in Parmesankruste auf Steinpilzen Sauce,
dazu Kartoffel Püree 31,50

DOLCI

Hausgemachter Pistazien Panna Cotta 8,50

Zabaione Crema abgeschmeckt mit Marsala Wein mit Savoirdi
Biskuits und Erdbeeren 11,50

SCAN ME FOR MENU

