

Empfehlung der Küche – Recommendation from the chef

Antipasti – Starter

- Carpaccio Bresaola** 12,5 €
Bresaola Carpaccio mit Ruccola und Parmesan
Bresaola Carpaccio with Ruccola and Parmesan
- Insalata Code di Gambero** 12,5 €
Flusskrebsschwänze-Salat mit Spargel, Avocado, Kirschtomaten, Olivenöl und Zitrone
Crayfish tails salad with asparagus, avocado, cherry tomatoes, olive oil and lemon

Pasta

- Tagliatelle Scampi Asparagi** 15,5 €
Tagliatelle mit Scampi, grünem und weißem Spargel
Tagliatelle with scampi, green and white asparagus
- Tagliolini Filetto di Manzo** 15,5 €
Frische Tagliolini mit Rinderfletspitzen in Butter-Trüffel-Cremesauce mit Parmesan
Fresh Tagliolini with beef tips in butter-truffle cream sauce with Parmesan
- Rigatoni Sasilccia** 14,5 €
Rigatoni mit frischer Salsiccia in pikanter Cherrytomaten-Sauce mit Ruccola und Parmesan
Rigatoni with fresh salsiccia, in a spicy cherry tomato sauce with rocket salad and parmesan
- Linguini Funghi Porcini** 14,5 €
Linguini mit Steinpilzen in eigener Sosse mit Ruccola und Parmesan
Linguini with porcini mushrooms in their own sauce with ruccola and parmesan

Pesce – Fish

- Filetto Orata** 19,5 €
Frisches Doradenfilet in Butter gebraten auf Baby-Spinat, Oliven, Kapern, Cherrytomaten
Weissweinsosse
Fresh Doradenfilet fried in butter on baby spinach, olives, capers, cherry tomatoes white wine
sauce

Carne – Meat

- Filetto di Faraona** 19,5 €
Perlhuhnbrustfilet vom Grill auf Trüffel-Cremesauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse
Grilled guinea fowl fillet on truffle cream sauce, served with rosemary potatoes and vegetables
- Filet Mignon al Porcini** 25,5 €
Rindermedaillons mit gebratenen Steinpilzen in leichter Sahnesauce, dazu Rosmarinkartoffel und
Tagesgemüse
Beef medallions with fried porcini mushrooms in a light cream sauce, served with rosemary
potato and daily vegetables