

Empfehlung der Küche – Recommendation from the chef

Antipasti - Starter

Ruccola Marinata 10,5 €
Marinierter Ruccola mit Mini Mozzarella, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan
Marinated ruccola with mini mozzarella, cherry tomatoes and grated Parmesan

Pasta

Linguini punte di Maiale 14,5 €
Linguini mit Schweinefiletspitzen und Steinpilzen in Cremesauce
Linguini with pork tenderloin and porcini mushrooms in cream sauce

Tagliolini Filetto di Manzo 16,5 €
Frische Tagliolini mit Rinderfiletspitzen in Butter-Trüffel-Cremesauce mit Parmesan
Fresh Tagliolini with beef tips in butter-truffle cream sauce with Parmesan

Pesce - Fish

Filetto di Lucioperca 22,0 €
Zanderfilet in Prosecco-Hummersauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse
Zander fillet in Prosecco lobster sauce, with rosemary potatoes and daily vegetables

Carne - Meat

Fegati di Vitello 17,0 €
Kalbsleber mit Zwiebeln in Balsamicosauce
Calf's liver with onions in balsamic sauce

Costata di Manzo alla Griglia 21,5 €
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Kirschtomaten, Knoblauch und frischen Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse
Grilled Argentinian rump steak with roasted cherry tomatoes, garlic and fresh herbs, served with rosemary potatoes and vegetables

Vino - Wine

Scaia Bianco (Chardonnay) Flasche 29 €

Primitivo di Manduria 60 Anni D.o.p Flasche 49 €