

Zuppa Primavera - italienische Frühlingsuppe aus Erbsen, € 7,00
Spargel, Artischocken und Saubohnen

Asparagi con prosciutto crudo e mousse di parmigiano € 14,00
"Antipasto" vom gratiniertem Spargel mit Parmesanmousse
und gereiftem Parmaschinken "Riserva"

Linguine alla liparese con asparagi € 15,00
Linguine mit Würfeln vom frischen Thunfisch (Sushi Qualität), Kapern
sizilianischen Datteltomaten, Frühlingszwiebeln und Spargel

Fettuccine con ragù di vitello e finferli € 15,00
Fettuccine mit Pfifferlingen und tomatisiertem Kalbsragout

Filetto d'orata con ragù di pomodoro e sedano gratinato € 24,50
Wolfsbarschfilet gebraten auf gratiniertem Staudensellerie
und Kirschtomatenragout, dazu Brot

Bistecca di tonno con salsa all'arancia e finocchio € 24,80
Thunfischfilet (Sushi Qualität) im Sesammantel gegrillt mit
sizilianischer Orangen- Pfeffersauce und cremigen Fenchelpüree

Medaglioni di vitello con salsa al pepe verde e asparagi € 25,50
Medaillons vom Kalbsfilet mit gebratenen Pfifferlingen in Brandy
Pfefferrahm - Sauce auf Spargelgemüse und Rosmarinkartoffeln

Panna cotta mit Erdbeeren und Erdbeermark € 7,50

Crème brûlée mit Himbeeren und Himbeer Sorbet € 8,50

„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme
gefüllt und Schokoladensauce überzogen € 7,50

Erdbeer - Tiramisu im Glas serviert € 7,50

Karamellierter Ziegenkäse mit Erdbeerkompott
und gerösteten Pinienkernen € 11,80