



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Karotten Ingwersüppchen mit Lachsstreifen, Kürbiskernen € 9,00
und Shisokresse
- Burrata pugliese con culatello e pomodorini € 16,50
Burrata (Mozzarellaspezialität mit Sahnekern aus Apulien), mit *Culatello*
Edelschinken, Rucola, Kirschtomaten und Balsamicocreame
- Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro e basilico € 16,50
Hausgemachte Ricotta - Spinat Ravioli mit halbgetrockneten
Tomaten in Basilikum – Tomaten Sugo und Parmesan
- Tagliatelle "Lamborghini" con finferli e prosciutto crudo € 19,50
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Scheiben vom
Parmaschinken „Riserva“ und schwarzem Pfeffer
- Pesce spada "alla ghiotta" con salsa di pomodoro € 27,50
Schwertfisch geschmort in einer Salsa aus gehackten Kapern,
Tomaten, *taggia* Oliven und Kartoffeln, dazu Salat und Brot
- Tagliata di sella di vitello con salsa di finferli e broccoli € 29,50
Tagliata vom Kalbsrückensteak mit Pfifferlingscremesauce,
Broccoliröschen und Rosmarinkartoffeln
- Panna cotta mit Erdbeeren und Erdbeermark € 8,00
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 8,50
gefüllt und Schokoladensauce überzogen
- Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme, Campari- € 9,50
Orangensaft Reduktion und Pinienkernkrokant...*im Glas serviert*



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Dreierlei von der Erdbeere... € 11,50
Erdbeer-Tiramisu im Glas, Panna cotta mit Erdbeermark und Erdbeer Sorbet
- Karamellierter Ziegenkäse mit Erdbeerkompott € 14,50
Balsamico und Pinienkern Krokant