



AKTUELLE WOCHENKARTE

Karotten Ingwersüppchen mit Lachsstreifen, Kürbiskernen € 10,80
und Shisokresse

Tartaro di tonno con insalata di arance € 18,50
Tatar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat

Linguine alla "Costa Smeralda" con filetti di triglie € 23,50
Linguine mit Meerbarbenfilets, Garnelen und Kirschtomaten
in Weißwein- Tomatensauce

Tagliatelle "Lamborghini" con finferli e prosciutto crudo € 23,00
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Scheiben vom
Parmaschinken „Riserva“ und schwarzem Pfeffer

Tagliata di tonno ai ferri con insalata di fagioli e patate € 32,50
Tagliata vom Thunfisch in Sesamkruste mit "Salmoriglio"
(Zitrone / Kapern / Olivenöl) auf Tomatencarpaccio und grüne
Bohnen - Kartoffelsalat

Spiedino di salmone e coda di rospo su melanzane € 32,50
Rosmarinspieß vom Lachs und Seeteufel auf tomatisiertem
Kartoffel – Auberginengemüse, leicht pikant und Basilikumpesto

Variazione d'agnello con melanzane alla "Parmigiana" € 33,50
Variation vom Lammfilet und Lammkotelette vom Grill
auf Süßkartoffelpüree mit Chiantijus und Auberginenröllchen

Panna cotta mit marinierten Erdbeeren € 9,50

„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,00
gefüllt und Schokoladensauce überzogen



AKTUELLE WOCHENKARTE

- "Semifreddo Torroncino" affogato € 9,00
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt
- Crème brûlée mit Pfirsichkompott und Himbeer Sorbet € 11,50
- Dreierlei von der Erdbeere... € 14,80
Erdbeer-Tiramisu im Glas, Panna cotta mit Erdbeermark und Erdbeer Sorbet
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeerkompott € 15,50
Balsamico und Walnusskrokant