



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Karotten Ingwersüppchen mit Lachsstreifen, Kürbiskernen € 10,80
und Shisokresse
- Carpaccio di „Carne Salada“ del Trentino - Alto Adige € 18,80
Carpaccio vom „Carne Salada“ (Spezialität aus Trentino - mariniertes Filet vom Rind)
mit Parmesan, marinierte Austernpilze, Pinienkernen und Rucola
- Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro e basilico € 20,50
Hausgemachte Ricotta - Spinat Ravioli mit halbgetrockneten
Tomaten in Basilikum – Tomaten Sugo und Parmesan
- Tagliatelle „Lamborghini“ con finferli e prosciutto crudo € 23,00
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Scheiben vom
Parmaschinken „Riserva“ und schwarzem Pfeffer
- Medaglioni di coda di rospo e calamari alla Livornese € 32,50
Medaillons vom Seeteufel und Calamari mit *Taggiasche* - Oliven
und Kapern in Basilikum Tomatensauce geschmort, Salat und Brot
- Gambero e branzino su letto di bietole e patate € 32,50
Duett von der Riesengarnele und Wolfsbarsch gebraten
auf mediterranem Kartoffel - Mangoldgemüse, Salsa verde
- Tagliata di vitello con crema di finferli e patate al forno € 32,50
Tagliata vom Kalbsrücken mit Pfifferlingscremesauce,
Broccoliröschen, Möhren und Rosmarinkartoffeln
- Panna cotta mit marinierten Erdbeeren € 8,90
- „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
- Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme, Campari- € 10,80
Orangensaft Reduktion und Pinienkernkrokant...*im Glas serviert*
- Dreierlei von der Erdbeere... € 13,80
Erdbeer-Tiramisu im Glas, Panna cotta mit Erdbeermark und Erdbeer Sorbet
- Karamellierter Ziegenkäse mit Erdbeerkompott, - € 14,80
Balsamico und Walnuss Krokant