

Abendkarte

Unsere Klassiker & Saisonalen Gerichte

Vorspeise

Emilias Blattsalat / Mango / Oliven / Mozzarella	<i>Klassiker</i>	8
Vitello Tonnato	<i>Klassiker</i>	20
Burrata / Pfirsich		16
Antipasto Misto	<i>Klassiker</i>	14
	für zwei Personen	22
Carpaccio vom Rind / Ziegenkäse / Walnüsse	-lauwarm-	19
San Daniele Schinken / Salami / Oliven	<i>Klassiker</i>	14
Oktopus / Beluga Linsen		20
Ligurische Fischsuppe	-leicht scharf- <i>Klassiker</i>	19
Tagessuppe		8

Pasta

Fusilli / Kalbfleischbolognese	<i>Klassiker</i>	17
Orechiette / Rahmwirsing / Birne		15
Spaghetti / AOP	<i>Klassiker</i>	13
	mit Garnelen	18
Linguine / Meeresfrüchte	<i>Klassiker</i>	18

Hauptgang

Lammhüfte / Aubergine		29
Rinderfilet / grüner Spargel / Kirschtomaten	<i>Klassiker</i>	39
Steinbutt / Fregola Sarda		37
Wolfsbarsch / Ratatouille	<i>Klassiker</i>	32

Dessert

Kaffee Panna Cotta / Pinienkern Caramell		8
Passionsfrucht Crème Brûlée / Mandelsorbet		13
Mandel Apfel Tiramisu		9
Hausgemachtes Eis		

Ergänzend bieten wir Ihnen wöchentlich wechselnde Empfehlungen