

Abendkarte

Klein Portion

Unsere Klassiker & Saisonalen Gerichte

Vorspeise

Emilias Blattsalat / Pflaume / Oliven / Mozzarella	Klassiker		8
Vitello Tonnato	Klassiker	16	20
Burrata / Pflaume / Pekanuss			16
Antipasto Misto	Klassiker		14
		für zwei Personen	22
Carpaccio vom Rind / Pinienkerne	-lauwarm-	16	20
San Daniele Schinken / Salami / Oliven	Klassiker		14
Oktopus / umbrische Linsen		16	20
Ligurische Fischsuppe	-leicht scharf- Klassiker		19
Tagessuppe		6	8

Pasta

Fusilli / Kalbfleischbolognese	Klassiker	14	18
Orechiette / Rahmwirsing / Birne		12	16
		10	13
Spaghetti / AOP	Klassiker	mit Garnelen	14
		mit getrockneten Tomaten / Pinienkernen	11
Linguine / Meeresfrüchte	Klassiker		16
			20

Hauptgang

Rinderfilet / Topinambur / Kirschtomaten	Klassiker		37
Saltimbocca / Artischocke		25	29
Lammhüfte / Aubergine			30
Kabeljau / Champagnerkraut / Speck / Trauben		32	36
Wolfsbarsch / Ratatouille	Klassiker	25	29

Beilagen: hausgemachtes Kartoffelpüree, Drillinge, Pflücksalat, zusätzliches Gemüse			3
---	--	--	---

Dessert

Schokoladen Panna Cotta / marinierte Kirschen			8
Passionsfrucht Crème Brûlée / Mandelsorbet			13
Pistazien Tiramisu			9
Hausgemachtes Eis			

Ergänzend bieten wir Ihnen wöchentlich wechselnde Empfehlungen