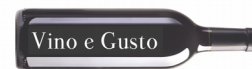


Unsere Wochenkarte

Aperitivi

Ramazotti Rosato Sprizz	€ 6.90
Martini Fiero mit Tonic Water	€ 6.90



Zuppa – Suppe

Crema di zucchini con polipo a la griglia ¹⁴ Creme-Suppe von der Zucchini mit gegrilltem Octopus	€ 9,50
--	--------

Insalate – Salate

Insalata mista di stagione con salmone a la griglia e avocado ⁴ Salate der Saison mit Wildwasser-Lachs vom Grill und Avocado	€ 16,90
--	---------

Principi – Vorspeisen

Burrata con rucola, pomodorini e prosciutto San Daniele ⁷ Cremige Burrata di Mozzarella mit Rucola, Cocktail-Tomaten und San-Daniele-Schinken	€ 16,90
---	---------

Mazzancole in mantello di pancetta su carpaccio di bietola rosso ² Mazzancole im Speck-Mantel auf Rote-Beete-Carpaccio	€ 17,90
--	---------

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem Brot ¹

Pasta e Basta

Tortelli ripieni di ricotta, vino rosso e radicchio con salsa di taleggio ^{1,7} v Mit Ricotta, Rotwein und Radicchio gefüllte frische Tortelli in Taleggio-Käse-Sauce	€ 14,90
--	---------

“Mezze Maniche“-Tortiglioni con punti di filetto e gallinelle in salsa di vino bianco ¹ “Mezze Maniche“-Tortiglioni mit Rinderfiletspitzen und frischen Pfifferlingen in Weisswein-Sauce	€ 16,90
--	---------

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Rombo in salsa di burro con verdure di stagioni ^{2,4} Steinbutt in Buttersauce mit Gemüse der Saison	€ 28,90
--	---------

Scaloppine in salsa di gallinelle con patate arrosto al rosmarino Kalbsschnitzel in einer Sauce von frischen Pfifferlingen an Rosmarin-Bratkartoffeln	€ 28,90
--	---------

Dessert

Tirami Su all' arancia ^{1,3,7} v Orangen-Tirami Su	€ 9,50
---	--------