

Liebe Gäste, sollten Allergiker unter Ihnen sein, dann sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, damit wir Ihnen zu unseren Gerichten beratend zur Seite stehen können

ESSENZA / LUNCHMENU

Insalata/Salat

Insalata tiepida di misticanza e scampetti con funghi cantarelli, agretto di mele e di sedano verde 11,90€
Italienischer Salat aus Endivien, Alcantara Radicchio, Lollo Bianco, Datteltomaten, mit süßen Kräutern marinierten Scampis und in nativen Olivenöl extra gebratenen Pfifferlingen

Primi piatti Pastagerichte

Pennette con i finferli al timo, rosmarino e pancetta nostrana 11,90€
Pennette mit Pfifferlingen, Thymian, Rosmarin und angebratenem Pancetta

Tagliatelle con punte di filetto, pomodorini e funghi trifolati 12,90€
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Pachinotomaten und sautierte Champignon

Risotto con cantarelli, scampi e crema di pinoli 13,90€
Pfifferlingenrisotto an Rote Langostino und Pinienkerncreme

Tagliolini al tartufo 14,90€
Trüffel-Tagliolini in Parmigianocrème und gehobeltem schwarzen Sommertrüffel

Secondi Hauptgerichte

Il branzino d'amo con Coulis di pomodorini e cerfoglio, ristretto di pesce di scoglio e pane Carasau 18,90€
Wildgefangenes Wolfsbarschfilet mit geschmelzten Tomaten-Coulis, Chilispinat und sardischem Carasaubrot

Il carré d'agnello pré salé, spuma di patate a pasta viola, San Marzano confittato 19,90€
Salzwiesenlammkareé auf pikantem Kartoffelespuma, Confit aus San Marzano-Tomaten, dazu Biogemüse und Rosmarinkartoffeln

Entrecôte di manzo siciliano di razza Limousin(Dry Aged), finferli al rosmarino, verdure biologiche e crostino di polenta 21,90€
Dry Aged Entrecôte vom sizilianischen Limousinrind an sautierten Rosmarin Pfifferlingen, Kaiserschoten und Drillingskartoffeln