

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
AM MITTAG**

Primi piatti/Pastagerichte

Tagliatelle con punte di filetto e funghi trifolati al timo	11,90€
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Thymianwaldpilzen und Datteltomaten	
Gnocchi di patate, Shii-Take e radicchio tardivo grigliato	12,90€
Gnocchi mit Roquefortsauce, sautierten Shiitakepilzen und gegrilltem Treviso-Radicchio	
Ravioli di burrata con fagiolini zolfino con crescione e scampi battuti	14,90€
Burratakäse-Ravioli an toskanischen Cannellini-Bohnen mit Brunnenkresse, gesottenen Scampis und kandierter Tomate	
Risotto di zucca con il tonno marinato a crudo e crema di basilico e lime	15,90€
Hokkaidokürbis-Risotto mit roh mariniertem Thunfischfilet an Limetten-Basilikumcreme	

Secondi/Hauptgerichte

Il Tonno rosso Sashimi, mocca di ciliegino, verdure al sale di Mothia in pinzimonio, pane carasau all'estragone e prezzemolo	17,90€
Sashimi Thunfischfilet an Tomaten-Zwiebel-Coulis, pikant gewürztes Carasau-Röstbrot und roh mariniertes Pinzimonio-Gemüse	
Il Gambero del mediterraneo al pomodoro piccante con passata di fagioli e basilico	17,90€
Riesengarnelen mit pikant geschmelzten Tomaten, Princess-Bohnen, Baby-Blattspinat und Salzkartoffel	
Manzo al jus di marsala con funghi tartufati crema soffice di patate al rosmarino e verdure biologiche	17,90€
Rosa gegrilltes Chiemgauer Weiderindfilet mit Marsalaweinjus, sautierten und getrüffelten Champignons, Rosmarinkartoffeln und Biogemüse	
Tournedos di capriolo a cottura lenta, salsa di more, agro di erbe dolci riduzione di Cassis e crostino di polenta	17,90€
Geschmorter Rehrücken an Kastanien und Waldbeeren in einer Cassisséereduktion mit Polentacrostino und Drillingskartoffeln	