

Unsere Empfehlungen der Woche

Vini

Rosè

Rosato, Campo alle Comete, Toscana 0,2l 6,50 0,75l 22,50

Weiß

Riflessi, S. Andrea, Lazio 0,2l 5,50 0,75l 18,50

Roero Arneis, Pradalupo, Piemonte 0,2l 7,50 0,75l 26,50

Rot

Belpasso, Allegrini, Veneto 0,2l 5,50 0,75l 18,50

Contado Riserva, Di Majo Norante, Molise 0,2l 8,00 0,75l 27,50

Antipasti

Scamorza ai porcini con prosciutto crudo 12,50

Scamorza-Käse mit Steinpilzen und Parmaschinken

Tartara di tonno su avocado con salsa verde 13,50

Thunfisch-Tartar auf Avocado mit Kräutersoße

Primi

Panzerotti di porcini con salsa di noci e speck tirolese 12,50

Nudeln mit Steinpilz-Füllung mit Südtiroler Schinken und Walnuß-Soße

Tagliolini con gamberi, zucchini e pinoli al pesto 12,50

Feine Bandnudeln mit Zucchini, Garnelen und Pinienkernen an Pesto

Spaghetti nella forma di parmigiano con tartufo nero 15,50

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit gehobelten schwarzen Trüffel

Pizze

Pizza con mozzarella di bufala e crudo 11,50

Pizza mit Büffelmozzarella und Parmaschinken

Pizza al tartufo nero 14,50

Pizza mit Sardellen, Caciocavallo-Käse und gehobeltem schwarzen Trüffel

Secondi

Bistecca di manzo ai tre pepi 21,50

Rumpsteak mit dreierlei Pfeffer, mit Beilage

Filetti d' orata al forno con patate, olive, pomodorini e capperi 21,50

Goldbrassen-Filet mit Kartoffeln, Oliven, Tomaten und Kapern aus dem Ofen

Dessert

Panna cotta al cocco con cioccolato alla menta 5,50

Kokos-Panna-Cotta mit Schoko-Minz-Soße