

Tageskarte

Vorspeisen

Carpaccio vom Angusrind mit Rucola und Champignons € 12,80

Gebratene Hühnerbrust und frische Pfifferlinge auf winterlichen Blattsalaten € 12,50

¹
Frische Miesmuscheln in Tomate oder Weißwein € 10,50

^{1,4,12,13}

Suppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Crôutons € 5,90

^{1,7,8}

Pasta

Pappardelle mit frischem Thunfisch und Auberginen € 13,80

^{1,4,7,12,13}

Risotto mit Speck und Radicchio € 12,80

^{1,7}

Kürbisravioli mit Walnuss und Amaretto € 12,50

¹

Fisch

Gebratene Rotbarbenfilets in Pfifferlingsoße mit Perlgraupen € 17,50

^{1,4}

Babysteinknabbutt vom Grill mit Saisongemüse € 21,50

^{1,4}

Fleisch

Geschmortes Kaninchen alla cacciatore mit Polenta € 18,50

^{9,13}

Cotechino auf Linsengemüse € 16,50

⁷

Degustationsmenü

Radicchio vom Grill mit Parmesan

^{1,7}

Strozzapreti mit Fjordlachs

Fjordlachs in Dillsoße

^{1,7}

oder

Tagliata di Manzo mit Rucola und Parmesan

⁷

Ricottamousse mit Ananascarpaccio

4 Gänge € 35,00

mit begleitenden Weinen, 0,1l pro Gang € 46,50