

## ***Unsere Empfehlungen vom Küchenchef***

### **Vorspeisen:**

<b>Gazpacho mit roten Garnelen</b>	<b>€ 15,90</b>
<b>Gegrilltes Gemüse mit Burratina Käse</b>	<b>€ 19,90</b>
<b>Vitello Tonnato Classico</b>	<b>€ 21,90</b>
<b>Thunfisch Tartar mit Avocado</b>	<b>€ 23,90</b>
<b>Rinder Carpaccio mit Scorzone Trüffeln</b>	<b>€ 24,90</b>
<b>Antipasto Portonovo</b>	<b>€ 28,90</b>

### **Pasta:**

<b>Spaghetti Cacio e Pepe mit roten Garnelen</b>	<b>€ 26,90</b>
<b>Spaghettini mit roten Garnelen &amp; Hummer-Sauce</b>	<b>€ 27,90</b>
<b>Risotto mit Pfifferlingen und Trüffeln</b>	<b>€ 29,90</b>
<b>Tagliatelle mit Limone und halb ausgelöstem Hummer</b>	<b>€ 34,90</b>

### **Fisch:**

<b>Loup de Mer im Ganzen gegrillt &amp; Beilagen</b>	<b>€ 34,90</b>
<b>Hummer-Süppchen mit kross gebratenem Seeteufel</b>	<b>€ 39,90</b>
<b>Steinbuttfilet mit Trüffeln, Kartoffelpüree &amp; Baby-Spinat</b>	<b>€ 44,90</b>
<b>Seezungenfilet al Limone &amp; grünem Spargel</b>	<b>€ 44,90</b>

### **Fleisch:**

<b>Kalbsleber in Salbei-Butter mit Kartoffelpüree</b>	<b>€ 32,90</b>
<b>Perlhuhnbrust Supreme mit Trüffeln &amp; Baby-Spinat</b>	<b>€ 34,90</b>
<b>Entrecôte Tagliata mit Rucola, Parmigiano &amp; Balsamico</b>	<b>€ 39,90</b>
<b>Rinderfilet mit Parmesan-Kartoffeln &amp; Kalbsjus</b>	<b>€ 42,90</b>

### **Dessert:**

<b>Mango Panna Cotta mit Joghurteis</b>	<b>€ 14,90</b>
<b>Tiramisu Torte alla Portonovo</b>	<b>€ 14,90</b>
<b>Schoko-Malheur mit Vanilleeis (ca. 15 Minuten)</b>	<b>€ 14,90</b>
<b>Crêpes Suzette mit Orangen-Butter &amp; Vanilleeis</b>	<b>€ 14,90</b>

**Buon Appetito!!**