

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine
separate Allergikerkarte.

Vorspeisen / appetizers

Vitello Tonnato Classico (Classic Vitello Tonnato)	22,90 €
Calamaretti al Limone mit Rucolasalat (Calamaretti al Limone with rocket salad)	23,90 €
Burratina mit Garnelen und Tomaten-Basilikum-Pesto (Burratina with shrimps and tomato-basil pesto)	24,90 €
Kross gebratener Oktopus mit Oliven, Paprika & Kräuteröl (Crispy fried octopus with olives, peppers and herbal oil)	25,90 €
Scottata di Tonno alla Mediterranea (Scottata di Tonno alla Mediterranean)	26,90 €
Rinder Tartar mit Wachetelei & Lauch Crème Fraîche (Beef tartare with quail egg and leek crème fraîche)	26,90 €
Antipasto Misto nach Portonovo Art (Antipasto Misto Portonovo style)	29,90 €

Pasta / Risotto

Linguine alla Carbonara Rivisitata (Linguine alla Carbonara Rivisitata)	21,90 €
Ravioli Ricotta-Spinaci in Salbei-Butter (Ravioli ricotta spinaci in sage butter)	24,90 €
Spaghettini mit Garnelen und hausgemachter Hummersauce (Spaghettini with prawns and homemade lobster sauce)	28,90€
Risotto Cacio e Pepe mit Hummer Tartar (Risotto Cacio e Pepe with lobster tartare)	28,90 €
Weitere Klassiker: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara (Other classics: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara)	19,90 €

Speisekarte

*Für allergische Gäste haben wir eine
separate Allergikerkarte.*

Fisch / fish

Loup de Mer Filet im Spinat-Mantel gedünstet 37,90 €
(Loup de Mer fillet steamed in a spinach coating)

Tonno mit Caperi-Limonen-Schaum 38,90 €
(Tonno with caperi-lime-foam)

Seezungenfilets an getrockneten Tomaten-Schaum 45,90 €
(Sole fillets with dried tomato foam)

Steinbuttfilet mit Babyspinat & Safran 48,90 €
(Turbot fillet with baby spinach & saffron)

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert!
All fish dishes are served with side dishes!

Fleisch / meat

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kalbsjus 34,90 €
(Braised veal cheeks with veal jus)

Lammlachse mit Kräutern überbacken 35,90 €
(Lamb loin baked with herbs)

Maishähnchenbrust mit Trüffelsauce 36,90 €
(Corn-fed chicken breast with truffle sauce)

Rinderfilet in Rotweinsauce 48,90 €
(Beef fillet in red wine sauce)

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert!
All meat dishes are served with side dishes!

Speisekarte

*Für allergische Gäste haben wir eine
separate Allergikerkarte.*

Dessert / dessert

Crêpes Suzette mit Orangen-Butter & Vanilleeis <i>(Crêpes Suzette with orange butter & vanilla ice cream)</i>	14,90 €
Dunkles Schokomousse mit Himbeeren <i>(Dark chocolate mousse with raspberries)</i>	14,90 €
Tiramisu Torte nach Portonovo Art <i>(Tiramisu cake Portonovo style)</i>	14,90 €
Mascarpone Crème mit Erdbeeren <i>(Mascarpone cream with strawberries)</i>	14,90 €