

Empfehlungskarte

Aperitif

<i>Bellini</i>	<i>Glas 0,2</i>	<i>7,50</i>
<i>Bellini, alkoholfrei</i>	<i>Glas 0,2</i>	<i>6,50</i>

Vorspeisen

<i>* Kaninchensalat mit Karotten, Äpfeln, Ingwer, Sellerie in Honig-Zitronensauce</i>	<i>15,50</i>
<i>* Geräucherte Scamorza-Käse aus der Pfanne mit gegrillten Austernpilzen auf Rucola und Kirchtomaten</i>	<i>16,50</i>
<i>* Gebratener Ziegenkäse auf karamellisiertem Kürbis-Ingwer mit Wallnüssen und Honig</i>	<i>17,50</i>
<i>* Herbstsalat mit Violett-Kartoffeln, Maronen, Pastinake, Pistazien, geriebenen Provolone-Käse in Honig-Zitronet-Sauce</i>	<i>18,00</i>
<i>* Frische Artischockensalat mit Minze und römischen Schafskäse in Zitronensauce</i>	<i>18,50</i>

Nudeln

<i>* Penne mit Rinderfiletspitzen, Pfifferlingen, Knoblauch, Rosmarin und Kirschtomatensauce</i>	<i>20,50</i>
<i>* Gnocchi gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse in Parmesan-Butter-Sauce</i>	<i>21,50</i>
<i>* Tortelacci gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, in Tomaten-Concassée-Thymian</i>	<i>22,50</i>
<i>* Schwarze Tagliatelle mit Baby-Calamari, Venusmuscheln, Scampi, Kirchtomaten in Weißweinsauce</i>	<i>23,50</i>

Fischgerichte

<i>* Steinbuttfilet auf Butter-Zitronensauce mit Basmatireisflan und Escarole aus der Pfanne</i>	<i>30,50</i>
<i>* Thunfisch vom Grill mit Mango-Minze-Chili-Sauce, Basmatireisflan und Escarole aus der Pfanne</i>	<i>31,50</i>
<i>* Seeteufel in Speckmantel auf Rotwein-Heidelbeeren-Vanille-sauce mit Basmatireisflan und Escarole aus der Pfanne</i>	<i>32,50</i>

Fleischgerichte

<i>*Perlhuhnbrust aus dem Ofen auf Trüffelcremesauce mit Kartoffelgratin und Escarole aus der Pfanne</i>	<i>26,50</i>
<i>* Vorgereiftes australisches Gras-Entrecôte vom Grill auf Rucola-Bett und Kirchtomaten mit Kräuteröl mit Kartoffelgratin</i>	<i>33,50</i>
<i>* Rinderfilet vom Grill mit frischen Artischocken und Minze, Kartoffelgratin und Escarole aus der Pfanne</i>	<i>38,50</i>