



Suppe

- Kokos- Blumenkohl- Schaum mit gegrillten Ricottabällchen & Rote- Beete- Streifen € 10,50
- Mediterraner Fischeintopf mit Knoblauch- Crostini € 11,50

Antipasti

- Antipasti della casa (7 italienische Gaumenfreuden) € 18,50
- Tartar vom Wildlachs auf Rote- Beete- Carpaccio & Avocadomousse € 17,50
- Carpaccio vom Büffel mit gegrillten Kräutersaitlingen an gehobeltem Parmesan € 16,50

Salate

- Gebackener Ziegenkäse in Crispy- Teig an Orangen- Chicoree- Fenchelsalat & Waldfruchtkompott € 15,50
- Gratinierte Avocado gefüllt mit Spinat unter Scamorza- Tartufata- Käse & gebratenen Rinderstreifen in Soya- Balsamico an Wildkräutersalat € 16,50

Pasta & mediterrane Gerichte

- Linguini aus dem Parmesan mit frisch gehobeltem Trüffel der Saison € 18,50
- Risotto al Limone mit frittiertem Tintenfisch (Pulpo, Calamari, Sepia) an Chilly- Sojasauce € 20,00
- Hausgemachte Rondoni gefüllt mit Kaninchenragout & gratiniertem Stracciatella di Bufala € 17,50
- Conchiglioni alla arrabbiata mit Kapern, Speck & Oliven € 13,50



Fleisch

- *Gegrilltes Entrecote de Charolais an karamellisiertem Chicorée & Süsskartoffelspalten aus dem Ofen € 28,50,-*

- *Perlhuhnbrust gefüllt mit Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel an Duett von gebratenen Artischocken & grünem Spargel € 26,50*

Fisch

- *Gebackene Dorade al Cartoccio mit Meeresfrüchten & Gemüse der Saison € 28,50*

- *1 KG Scampi für 2 Personen in einer leichten mediterranen Tomatensauce mit dreierlei Dip (Avocado, Aioli, Chilli) € 45,00*

Dolce

- *Pistazienparfait mit karamellisierten Mandelsplittern € 10,50*

- *Crème brûlée mit Waldfrüchten € 9,00*

- *Kokos- Panna- Cotta mit Kirschkompott € 9,50*