

## • DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

### **Carpaccio di barbabietola con caprino e menta *E, G***

Rote-Bete Carpaccio | Karamellisierter Ziegenkäse | Walnuss | Minze  
Beetroot Carpaccio | Caramelised Goat Cheese | Walnut | Mint  
11,50 €

### **Insalata di finocchio con tonno fresco *B***

Fenchelsalat | Frischer Thunfisch  
Fennel Salad | Fresh Tuna  
14,50 €

### **Paccheri frutti di mare *A1, B, D, N***

Paccheri | Meeresfrüchte  
Paccheri | Seafood  
17,50 €

### **Tagliatelle ai cantarelli e pomodoro *A1, L***

Tagliatelle | Pfifferlingen | Kirschtomaten  
Tagliatelle | Chanterelles | Cherry Tomatoes  
14,50 €

### **Costolette di agnello in crosta con rape rosse e crema di spinaci *A1***

Lammkotelett | Rote Bete Kruste | Spinatcreme  
Lamb cutlet | Beetroot crust | Spinach cream  
26,50 €

### **Saltimbocca ali coda di rospo con julienne di verdure *A, D, L***

Seeteufel | Parmaschinken | Salbei | Weißwein | Julienne Gemüse  
Monkfish | Parma ham | Sage | White wine | Julienne vegetables  
28,50 €

### **Panna cotta al caffè e pistacchio *G, H7***

Panna Cotta | Kaffee | Pistazien  
Panna Cotta | Coffee | Pistachios  
7,00 €

1 Portion Sommertrüffel 5,00 €