

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Vellutata di zucca con spiedino di gamberetto *I, D, L*

Kürbiscremesuppe | Garnele
Cream of pumpkin soup | prawn
10,50 €

Bruschetta con caciocavallo al forno con tartufo *A, G*

Bruschetta | überbackener Schnittkäse | Trüffel
Bruschetta | gratinated sliced cheese | truffle
11,50 €

Risotto con capesante, gamberetti e asparagi *B, N, I, L*

Risotto | Jakobsmuscheln | Garnelen | Grünem Spargel
Risotto | Scallops | Prawns | Green Asparagus
19,50 €

Paccheri con salsiccia e porcini *A, C, G*

Paccheri | Salsiccia | Steinpilze
Paccheri | Salsiccia | Porcini mushrooms
16,50 €

Pepata di cozze con crostini *N, I, L*

Miesmuscheln | Weisswein | Geröstetes Brot
Mussels | White wine | Toasted bread
12,00 €

Filetto di vitello in crema di porcini con contorino di patate al rosmarino *G*

Kalbsfilet | Steinpilze | Rosmarinkartoffeln
Fillet of veal | Porcini mushrooms | Rosemary potatoes
27,00 €

Pescetrice alla romana con contorno di spinaci *D, I, L*

Seeteufel | Parmaschinken | Salbei | Spinat
Monkfish | Parma ham | Sage | Spinach
23,00 €

Crème brûlée *C, G*

6,50 €

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.