

Antipasti

13,5

ZIEGENKÄSE ^{G, 12}

mit karamellisierter Birne auf Portwein
goat's cheese with caramelised pear on port wine

15

17,5

GEBRATENE CALAMARETTI ^B

mit Knoblauch, Kirschtomaten und Chili
fried calamaretti with garlic, cherry tomatoes and chilli

19,5

13,5

BURRATA ^G

mit Datteltomaten in kalt gepresstem Olivenöl
Burrata with date tomatoes in extra virgin olive oil

15,5



15,5

VITELLO TONNATO ^{A, C, D, 12}

17

JAKOBSMUSCHELN ^{G, N}

gratiniert mit Steinpilzen und Parmesan in Trüffelcreme
scallops au gratin with porcini mushrooms and parmesan in truffle cream

19

17,5

SCAMPIPFANNE ^B

Chili, Knoblauch, Petersilie
scampi pan with chilli, garlic

22

19,5

RINDERCARPACCIO ^{G, 12}

Rucola, Parmesanflocken in Zitronenvinaigrette
beef carpaccio, rocket, parmesan flakes in lemon vinaigrette

17,5

15,5

LACHSCARPACCIO ^{D, 12}

mit rosa Pfeffer in Zitronenvinaigrette
salmon carpaccio with pink pepper in lemon vinaigrette

16,5

14,5

ROTE BETE CARPACCIO ^{G, H}

mit Pinienkernen und geriebenem sardischem Schafskäse
beetroot carpaccio with pine nuts and grated Sardinian sheep's cheese

15

13,5

Insalate

16,5

MAISHÄHNCHENSALAT

mit Steinpilzen und roten Zwiebeln

corn poulard salad with porcini mushrooms and red onions

19,5

9,5

GRÜNER SALAT

green salad

11

14,5

RUCOLA ^{G, H}

Datteltomaten, Parmesan, Pinienkerne

rocket, date tomatoes, parmesan, pine nuts

16

CHERRYTOMATEN

mit roten Zwiebeln

cherry tomatoes with red onions

13

11,5

21,5

SALAT SURF & TURF ^B

mit gebratenen Scampis, Rinderfiletscheiben und Parmesan

with fried scampi, beef fillet slices and parmesan

24

ob. 1.1. 26



Dank Umst. Senkung

Pasta

SPAGHETTI AGLIO ^A

mit Knoblauch, Olivenöl und
Peperoncini (scharf)

*with garlic, olive oil and
chilli pepper (hot)*

16

Auf Wunsch auch mit
gebratenen Rinderfiletspitzen.

*Also available with roasted
beef fillet tips on request.*

19,5

TAGLIOLINI TARTUFO ^{A, D, 12}

Bandnudeln mit Trüffel in Trüffel-Cremesauce

ribbon noodles with truffle in truffle cream sauce

25

TAGLIOLINI SALMONE ^{A, D, 12}

Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Weißwein-Butter

ribbon noodles with salmon and courgette in white wine butter

19,5

TAGLIATELLE POLLO TARTUFO ^{A, G}

Bandnudeln mit Maispoularde in cremiger Trüffelsauce

ribbon noodles with corn poulard in a creamy truffle sauce

19,5

MACCHERONI FILETTI ^A

Makkaroni mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen in Cremesauce

macaroni with beef fillet tips and porcini mushrooms in cream sauce

19,5

PACCHERI SCAMPI ^{A, D, 12}

mit Garnelen und Zucchini auf Hummercreme

with prawns and courgettes on lobster cream

19,5

MACCHERONI ALL'ARRABBIATA ^A

16

– Auf Wunsch auch mit gebratenen Garnelen ^B –

– Also available with fried prawns on request –

19,5

PAPPARDELLE D'AGNELLO ^{A, G}

breite Bandnudeln mit Koteletts vom Lammkarre, Steinpilzen, Rucola und geriebenem Schafskäse

wide ribbon noodles with rack of lamb chops, porcini mushrooms, rocket and grated sheep's cheese

19,5

GNOCCHI ^A

gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel auf getrüffelter Rote Bete Creme

filled with goat's cheese and truffle on truffled beetroot cream

25

16,5

14,5

22,5

16,5

16,5

16,5

16,5

14,5

16,5

16,5

22,5

Carne

29,5

RINDERFILET

vom Grill mit Kräuterbutter
grilled fillet of beef with herb butter

34

★ Beste Qualität ★

SALTIMBOCCA ¹²

32

ENTRECOTE VOM GRILL

400 g** 55

49,-

20,-

20,-

30,-

MAISPOULARDE ^{A, G}

mit Trüffelkruste auf Steinpilzsauce
corn poulard with truffle crust on porcini mushroom sauce

33

MILCHKALBSFILET ^{G, 12}

auf Cognac-Pfeffer-Sahnesauce
milk veal fillet on cognac-pepper cream sauce

33

MARE E MONTI ^{B, 12}

Rinderfilet auf Barolosauce und Großgarnelen mit Cognac-Pfeffer-Sauce
fillet of beef with barolo sauce and king prawns with cognac and pepper sauce

38,5

34,5

35,-

FILETTO DI BUE SU CREMA AL BAROLO ^{A, G, I, 12}

Ochsenfilet auf Barolo-Creme-Sauce
ox fillet of beef with barolo-crème-sauce

38,5

37,-

MANZO AL FORNO ^G

Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken
fillet of beef au gratin with gorgonzola

35,5



29,-

CARREE D'AGNELLO ^G

Lammkotelett mit Cherrytomate, Knoblauch und Peperoncini
lamb chop with cherry tomatoe, garlic and peperoncini

32,5

CHATEAUBRIAND ¹²

mit grünem Pfeffer und Barolosauce – ab 2 und mehr Personen –
with green pepper and barolo sauce – from 2 and more persons

pro Person per person 39

35,-

Gerne können Sie eine passende Beilage zu Ihrem Gericht wählen.

- | | | | |
|---|-----|------------------------------------|-----|
| • Getrüffelttes Kartoffelpüree ^G | 9,0 | • Gemüse aus der Pfanne | 6,5 |
| • Spaghetti Aglio e Olio ^{A, G} | 6,5 | • Beilagesalat | 6,5 |
| • Penne Arrabbiata ^{A, G} | 6,5 | • Cherrytomaten mit roten Zwiebeln | 9,0 |

Pesce

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

29,5

SCAMPI AGLIO AL PADELLONE ^B

Großgarnelen, Datteltomaten, Knoblauch, Kräuter, Chili
king prawns, date tomatoes, garlic, herbs, chilli

33,5

26,5

ORATA DI DATTERI ^D

Doradenfilet, Datteltomaten, Kräuter, Knoblauch
sea bream fillet, date tomatoes, herbs, garlic

28,5

29,5

ORATA DELLA BOCCA DI LUPO ^{B, D, O}

Doradenfilet mit Garnelen in Hummercreme
sea bream fillet with prawns in lobster cream

33

26,5

FILETTO DI LUCCIOPERCA AL TARTUFO ^{A, D, G}

Zanderfilet, Trüffelkruste auf Trüffelsauce
pike-perch fillet, truffle crust on truffle sauce

30,5

29,5

SCAMPI AL PEPE ^{B, G, 12}

Großgarnelen, Pfeffer, Cognac-Sahnesauce
king prawns, pepper, cognac cream sauce

32,5

26,5

SALMONE CROSTA ^{D, J}

Lachsfilet auf Pommery-Senfsauce
salmon fillet on Pommery mustard sauce

28,5

