



MENÜ

DER AUFTAKT

Gebratene Oktopus mit Kartoffel

Oliven und getrockneten Tomaten und Kapern

N,L 21,5

Rote Bete Carpaccio ,cremiger Ziegenkäse ,Trüffel

Gebratene Chicorée

GH3 18,5

Feines Rindertartar

harmonisch abgeschmeckt mit Olivenöl,Kapern,Sahne Meerrettich

CJ 19,50

LUST AUF MEHR

Tagliatelle al Filetto e Funghi-Porcini

Frische Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen und sautierten Steinpilzen

A1 21,50

Rote-Bete-Risotto mit Baby Kalamari

mit einem Hauch Sahne Meerrettich

NG4 21,5

Tagliolini-dünne Bandnudeln

in Butter geschwenkt mit schwarzem Trüffel

A1, G 21,5



DER HÖHEPUNKT

Wolfsbarschfilet mit argentinischer Garnele

Mediterrane Art & Knackiges Gemüse

D, I,

31,5

Gegrilltes Rinderfilet, Steinpilzen & Trüffel

Bratkartoffeln & Knackiges Gemüse

F27, G, 4; 5.

38,5

Auberginen Parmigiana Perfetto

geschichtete Aubergine mit Tomatensugo, Fior di Latte, Parmesan und frischen Kräuter

G, 4

19,5

DAS SÜSSE KOMMT ZUM SCHLUSS

Variazione von Karamell Terrine

mit Schokomousse, Wald Fruchte

H1,C,G4

10,5

Tonka Bohne Creme Brûlé

mit Zucker flambeiert und Obst

G1,H2,H3

10,5

Giulia's Tiramisú

A1,, G 12, 2

8,5

- Weitere Gerichte finden sie bei unseren Tagesempfehlungen -