

APERITIF

Maracuja Sprizz 8,80
(Prosecco, Aperol, Maracujasaft)

ANTIPASTI

Sashimi Thunfisch Carpaccio mit gebratenen Scampi, Artischocken und Oliven Vinaigrette 23,50

Argentinische Roastbeef Stracetti mit cremige Burrata in Pistazienkruste und gebratenen Pfifferlingen 22,50

PASTA

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Ziegenkäse und Schwarzen Trüffel mit Pfifferlingen, Rosmarin und Parmesan Chips 22,50

Tagliatelle mit Oktopus, Taggiasche Oliven, gebackene Cocktailtomaten und Pistazien Pesto 24,50

SECONDI

Perlhuhnbrust gefüllt mit Pfifferlingen und Pecorino in Grüne Pfeffer Sauce, dazu Rosmarin Kartoffel 30,50

Frische Seezunge vom Grill mit Schwarzen Trüffel, Beluga Kaviar und Linsenpüree 36,50

DOLCI

Hausgemachte Apfeltorte mit Chantilly Creme und Meringue Mousse 10,50

SCAN ME FOR MENU

