

# Stagione

SAISON

## ANTIPASTO

- 403** Cozze al vino bianco o in salsa di pomodorini ..... 16.9  
Miesmuscheln | Weißweinsud oder Kirschtomatensoße
- 404** Zuppa di pesce ..... 16.9  
Fischsuppe

## PASTA

- 409** Tagliatelle al tartufo  ..... 19.9  
Trüffel | Parmesansoße
- 410** Spaghetti con pesce spada in salsa al limone ..... 18.9  
Schwertfisch | Zitronensoße
- 411** Risotto ai frutti di mare ..... 18.9  
Meeresfrüchte
- 413** Tagliatelle con finferli in crema di panna  ..... 18.9  
Pfifferlinge | Rahmsauce
- 414** Paccheri con cozze e vongole al vino bianco e pomodorini ..... 18.9  
Miesmuscheln | Venusmuscheln | Kirschtomaten | Weißweinsauce

## BESONDERS BELIEBT

- 412** Scialatielli ai frutti di mare ..... 18.9  
Meeresfrüchte | Kirschtomatensoße

# Stagione

SAISON

## CARNE

- 422** Filetto al tartufo .....37.9  
Argentinisches Rinderfilet | Trüffelsoße | Beilagen des Tages
- 423** Costolette di agnello alla griglia.....24.9  
Gegrillte Lammkoteletts | Beilagen des Tages

## BESONDERS BELIEBT

- 424** Scaloppina con finferli in crema di panna.....24.9  
Schweinemedallions | Pfifferlinge | Rahmsoße | Beilagen des Tages

## PESCE

- 427** Salmone alla griglia .....23.9  
Frischer gegrillter Lachs | Beilagen des Tages
- 428** Pesce spada alla griglia .....23.9  
Frischer gegrillter Schwertfisch | Beilagen des Tages

## DESSERT

- 93** Tartufo nero o al limoncello o al pistacchio .....7.9  
Schoko-Haselnusseis | Zabaioneis-Kern | wahlweise mit Kakaomantel,  
Limoncello oder Pistazien
- 433** Soufflé al cioccolato o al pistacchio .....7.9  
Soufflé mit Schokolade oder Pistazien