

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
- 415** Girasoli ripieni di zucca e formaggio con burro e salvia  17.9
Kürbis-Käse-Füllung | Butter-Salbei-Soße | Parmesanraspeln

BESONDERS BELIEBT

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

Stagione

SAISON

CARNE

- 422** Filetto al tartufo37.9
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.....25.9
Schweinemedallions | Pfifferlinge | Rahmsoße | Beilagen des Tages

PESCE

- 427** Salmone alla griglia24.9
Frischer gegrillter Lachs | Beilagen des Tages
- 428** Pesce spada alla griglia24.9
Frischer gegrillter Schwertfisch | Beilagen des Tages

DESSERT

- 93** Tartufo nero o al limoncello o al pistacchio8.5
Schoko-Haselnusseis | Zabaioneis-Kern | wahlweise mit Kakaomantel,
Limoncello oder Pistazien
- 433** Soufflé al cioccolato o al pistacchio8.5
Soufflé mit Schokolade oder Pistazien