

SPECIALITÀ DEL GIORNO

ANTIPASTO

Vorspeise – Starter

VITELLO TONNATO	19
<i>Dünn tranchierter Kalbsbraten mit Thunfisch-Kaperncreme</i>	
<i>Thin sliced roast of veal with tuna caper cream</i>	

PRIMI

Pasta

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO SCORZONE	26
<i>Tagliolini mit schwarzem Trüffel</i>	
<i>Tagliolini with black truffle</i>	

SECONDO

Hauptgang – Main course

PESCE SPADA IMPANATO AL NERO DI SEPPIA, ORZO RISOTTATO CON CALAMARETTI E GAMBERI	38
<i>Schwertfisch in Sepia-Panade, Graupen-Risotto, junge Tintenfische & Garnelen</i>	
<i>Breaded sword fish with sepia ink, pearl barley risotto, baby squid & prawns</i>	
PETTO D'ANATRA, BARBABIETOLA, VERDURE	28
<i>Entenbrust, Rote Bete, Saisongemüse</i>	
<i>Duck breast, thyme honey, beet root, seasonal vegetables</i>	
FILETTO DI MANZO, FUNGHI MISTI, PURÉ AL TARTUFO, VINO ROSSO	39
<i>Rinderfilet, gemischte Pilze, getrüffeltes Kartoffelpüree, Rotweinsauce</i>	
<i>Beef fillet, mixed mushrooms, truffled mashed potatoes, red wine sauce</i>	

DOLCE

BLONDIE, FRAGOLE FRESCHE, CREMA DI PHILADELPHIA	9,5
<i>Blondie, Erdbeeren, Philadelphia Creme</i>	
<i>Blondie, strawberries, Philadelphia cream</i>	