

BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 15:00 MO-FR

2 Gänge - courses 18,-

ANTIPASTO

VORSPEISE - STARTER

PROSCIUTTO COTTO E RICOTTA ^A (7,5)

*Kochschinken mit Ricotta
Ham with ricotta cheese*

MOZZARELLA CAPRESE ^E (7,5)

*Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Mozzarella with tomato and basil*

PRIMO

PASTA

SPAGHETTI CON BURRO, ALICI, LIMONE ^{A,C,E} (12,-)

*Spaghetti mit Sardellenbutter und Zitrone
Spaghetti with anchovy butter and lemon*

PENNE ARRABBIATA E OLIVE ^{A,E} (12,-)

*Penne mit pikanter Tomatensauce und Oliven
Penne with spicy tomato sauce and olives*

MITTAGSKARTE – LUNCH 12-15 Uhr

ANTIPASTI - Vorspeisen

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO ^E 13,-

*Rindercarpaccio mit Rucola und Parmigiano
Beef Carpaccio with rocket salad and Parmigiano*

BURRATA, EMULSIONE DI POMODORO, OLIVE, CARASAU ^E 12,5

*Burrata, Tomaten Emulsion, Oliven, Carasau
Burrata, tomato emulsion, olives, Carasau*

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA ^{C, D} 14,5

*Gegrillte junge Tintenfische mit Salat
Grilled baby squid with salad*

PRIMI - Pasta

ORECCHIETTE CON SPECK, RADICCHIO E PANNA ^{A,E} 13,-

*Orecchiette Pasta mit Speck, Radicchio und Sahne
Orecchiette Pasta with bacon, Radicchio & cream*

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO ^{A,E,I} 12,5

*Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce*

SPAGHETTI CON CALAMARETTI E POMODORINI ^{A,C,D} 15,-

*Spaghetti mit jungen Tintenfischen & Kirschtomaten
Spaghetti with baby squid & cherry tomatoes*

TAGLIOLINI AL TARTUFO ^{A, E, I} 24,-

Tagliolini mit Trüffel / Tagliolini with truffle

SECONDI - Hauptgänge - Main course

PETTO DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATE NOVELLE ^{A,I} 17,-

*Panierte Hähnchenbrust mit neuen Kartoffeln & kleinem Salat
Breaded Chicken breast with new potatoes & small salad*

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA ^C 19,5

*Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit gemischtem Salat
Grilled fish fillet of the day with mixed salad*

DOLCE - Dessert

PANNA COTTA ALLO JOGURT, FRUTTI DI BOSCO ^E 8,-

*Joghurt Panna Cotta mit Waldbeerensauce
Yoghurt Panna cotta with wild berry sauce*

TIRAMISÙ ^{A, E, I, 9} 8,-