

BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 15:00 MO-FR

2 Gänge - courses 18,-

ANTIPASTO

VORSPEISE - STARTER

MORTADELLE E MOZZARELLA ^{A,E} (7,5)

Mortadelle und Mozzarella mit kleinem Salat
Mortadella and mozzarella with side salad

CREMA DI CAROTE E ZENZERO CON CROSTINI (7,5)

Möhren-Ingwer Cremesuppe mit Crostini
Cream soup of carrots and ginger with crostini

PRIMO

PASTA

PENNE CON CHAMPIGNON E ROSMARINO ^A (12,-)

Penne mit Champignons und Rosmarin
Penne with mushrooms and rosemary

SPAGHETTINI BOLOGNESE ^{A,E} (12,-)

Spaghetti Bolognese Sauce

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, J} 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, J} 24,-

Tagliolini mit Trüffel / Tagliolini with truffle

SECONDI - Hauptgänge - Main course

PETTO DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATE NOVELLE ^{A, J} 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, J, 9} 8,-