

SPECIALITÀ DEL GIORNO

ANTIPASTO

Vorspeise – Starter

TARTAR DI VITELLO, BRIOCHE, CREMA ALL'AGLIO NERO <i>Kalbstatar, Brioche, Crème vom fermentierten Knoblauch</i> <i>Veal tartar, Brioche, cream of fermented garlic</i>	20
---	----

PRIMI

Pasta

TAGLIOLINI AL TARTUFO UNCINATO <i>Tagliolini mit Uncinato Trüffel / Tagliolini with Uncinato truffle</i>	27
---	----

SECONDO

Hauptgang – Main course

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA, INSALATA, PATATE <i>Gegrilltes Filet vom Loup de Mer, Salat, Kartoffeln</i> <i>Grilled fillet of sea bass, salad, potatoes</i>	30
--	----

TONNO, IMPANATA NERA, MAYO DI MARACUJA, CRUDO DI TONNO <i>Thunfisch in schwarzer Panade, Maracuja-Mayo, Thunfisch-Tatar</i> <i>Tuna in black breading, Passion fruit mayo, tuna tartar</i>	37
--	----

PETTO D'ANATRA, PURÉ DI CASTAGNE AFFUMICATO, GRATIN DI PATATE, SALSALVINO ROSSO E MIRTILLI <i>Entenbrust, Püree von geräucherten Maronen, Kartoffelgratin, Rotwein-Blaubeersauce</i> <i>Duck breast, puree of smoked chestnuts, potato gratin, red wine and blueberry sauce</i>	29
---	----

ENTRECOTE DI MANZO, PURÉ DI ZUCCA, FUNGHI PORCINI <i>Rinder-Entrecôte, Kürbispüree, Steinpilze</i> <i>Beef Entrecôte, pumpkin puree, porcini mushrooms</i>	36
--	----

DOLCE

BUNET CON SALSALVINO DI VANIGLIA <i>Schokoladen Crème Caramel mit Amaretto & Vanillesauce</i> <i>Chocolate Crème Caramel with Amaretto & vanilla sauce</i>	9,5
--	-----