

SPECIALITÀ DEL GIORNO

ANTIPASTO

Vorspeise – Starter

| | |
|--|----|
| CARPACCIO DI VITELLO RIPIENO DI RICOTTA E PORCINI, UOVO, TARTUFO | 22 |
| <i>Kalbscarpaccio gefüllt mit Ricotta & Steinpilzen, frittiertes Eigelb, Trüffel</i> | |
| <i>Veal Carpaccio filled with ricotta & porcini, deep fried egg yolk, truffle</i> | |

PRIMI

Pasta

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

SECONDO

Hauptgang – Main course

| | |
|---|----|
| MERLUZZO IN PASTELLA DI BIRRA ALLO ZAFFERANO, CREMA DI BROCCOLO E ACCIUGHE | 30 |
| <i>Kabeljau in Safran-Bierteig, Brokkoli-Sardellencreme</i> | |
| <i>Cod fish in saffron beer batter, cream of broccoli and anchovies</i> | |
| FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA, INSALATINA, PATATE AL FORNO | 32 |
| <i>Gegrilltes Doradenfilet, gemischter Salat, Rosmarinkartoffeln</i> | |
| <i>Grilled fillet of sea bream, mixed salad, rosemary potatoes</i> | |
| PETTO DI ANATRA, BARBABIETOLA, PATATE SCHIACCIATE | 28 |
| <i>Entenbrust, Rote Bete, Kartoffelstampf</i> | |
| <i>Duck breast, beetroot, mashed potatoes</i> | |
| CARRÉ D'AGNELLO IN CROSTA DI ERBE, MILLEFOGLIE DI ZUCCA, SALSA AL VINO ROSSO | 38 |
| <i>Lammkarree mit Kräuterkruste, Kürbisgratin, Rotweinsauce</i> | |
| <i>Rack of lamb with herbal crust, pumpkin au gratin, red wine sauce</i> | |