

BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 15:00 MO-FR

2 Gänge - courses 18,-

ANTIPASTO

VORSPEISE - STARTER

MOZZARELLA FRITTA, INSALATINA, CREMA DI BALSAMICO ^{A,E} (7,5)

Frittierter Mozzarella, Salat, Balsamico Essig
Deep fried mozzarella, side salad, Balsamic vinegar

ZUPPA DI FAGIOLI E ROSMARINO (7,5)

Borlotti-Bohnensuppe mit Rosmarin
Borlotti bean soup with rosemary

PRIMO

PASTA

PENNE ALL'AMATRICIANA ^A (12,-)

Penne mit Tomatensauce und Speck
Penne with tomato sauce and bacon

SPAGHETTI AOP E BROCCOLI ^{A,E} (12,-)

Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und Brokkoli
Spaghetti with garlic, oil, chilli and broccoli

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 NERO PREGIATO ^{A, E, J} 28,-

Tagliolini mit schwarzem Wintertrüffel / Tagliolini with black 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

BUDINO DI CASTAGNE CON SALSA DI CACHI 8,-

Maronen Crème Caramel mit Kakifrukt Sauce
Chestnut Crème Caramel with persimmon fruit sauce

TIRAMISÙ ^{A, E, J, 9} 8,-