

SPECIALITÀ DEL GIORNO

ANTIPASTO

Vorspeise – Starter

POLPETTE DI POLPO, SALSA AL POMODORO <i>Frittierte Kraken-Bällchen mit Tomatensauce</i> <i>Deep fried octopus dumplings with tomato sauce</i>	19
---	----

PRIMI

Pasta

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO PREGIATO <i>Tagliolini mit schwarzem Wintertrüffel / Tagliolini with black winter truffle</i>	32
PASTA MISTA CON RAGÚ DI PESCE SPADA E MELANZANE, CRUMBLE DI NDUJA <i>Gemischte Pasta, Ragout von Schwertfisch & Aubergine, Nduja-Crumble</i> <i>Mixed pasta, ragout of sword fish & eggplant, Nduja crumble</i>	22

SECONDO

Hauptgang – Main course

PESCATRICE AL LIMONE, FRIARIELLI, PATATE SCHIACCIATE, POLPETTE DI PESCATRICE <i>Seeteufel mit Zitrone, Stängelkohl, Kartoffelstampf, Kraken-Bällchen</i> <i>Monkfish with lemon, stem cabbage, octopus dumpling</i>	35
FILETTO DI ORATA, INSALATINA MISTA, PATATE <i>Doradenfilet, gemischter Salat, Kartoffeln</i> <i>Sea bream fillet, mixed salad and potatoes</i>	30
PETTO DI ANATRA, CREMA DI SEDANO RAPA, SALSA DI ARANCIA <i>Entenbrust, Knollensellerie-Crème, Orangensauce, Gemüse</i> <i>Duck breast, celeriac cream, orange sauce, vegetables</i>	29
ENTRECOTE DI MANZO AFFUMICATA, MILLEFOGLIE DI PATATE DOLCI E ZUCCA <i>Geräuchertes Rinder-Entrecôte, Süßkartoffel-Kürbis-Millefoglie</i> <i>Smoked beef entrecôte, millefoglie of sweet potato and pumpkin</i>	34