

BUSINESS LUNCH MENU

12:00 - 15:00 MO-FR

2 Gänge - courses 18,-

ANTIPASTO

VORSPEISE - STARTER

QUICHE DI BROCCOLI ^{A,E} (7,5)

Brokkoli-Quiche
Brokkoli quiche

CREMA DI POMODORO CON PANNA ACIDA ^{G,E} (7,5)

Tomaten-Cremesuppe mit saurer Sahne
Tomato cream soup with sour cream

PRIMO

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE ^{A,G} (12,5)

Spaghetti mit Bolognese
Spaghetti with Bolognese sauce

PENNE CON CHAMPIGNONS E POMODORINI ^{A,E} (12,5)

Penne mit Champignons und Datteltomaten
Penne with champignons and date tomatoes

MITTAGSKARTE – LUNCH 12-15 Uhr

ANTIPASTI - Vorspeisen

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO ^E 13,5

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmigiano
Beef Carpaccio with rocket salad and Parmigiano

BURRATA, EMULSIONE DI POMODORO, OLIVE, CARASAU ^E 13,-

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} 13,5

Orecchiette Pasta mit Speck, Radicchio und Sahne
Orecchiette Pasta with bacon, Radicchio & cream

GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E TIMO ^{A, E, J} 13,-

Kartoffel-Gnocchi mit Butter-Thymiansauce
Potato-Gnocchi with butter-thyme sauce

SPAGHETTI CON CALAMARETTI E POMODORINI ^{A, C, D} 15,5

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

BUNET AL CIOCCOLATO E AMARETTI 8,-

Schokoladen Crème Caramel mit Amaretti
Chocolate Crème Caramel with Amaretti

TIRAMISÙ ^{A, E, J, 9} 8,-