

SPECIALITÀ DEL GIORNO

ANTIPASTO

Vorspeise – Starter

BOMBETTE DI PESCE SPADA RIPIENO DI CASIZZOLU	19
<i>Panierte Schwertfisch-Röllchen gefüllt mit Casizzolu Käse</i>	
<i>Breaded sword fish rolls filled with Casizzolu cheese</i>	

PRIMI - Pasta

SPAGHETTINI AL RICCIO DI MARE E LIMONE	23
<i>Spaghettini mit Seeigel und Zitrone</i>	
<i>Spaghettini with sea urchin and lemon</i>	
TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE	23
<i>Tagliolini mit Scorzone Trüffel - Tagliolini with Scorzone truffle</i>	

SECONDO

Hauptgang – Main course

PESCATRICE, PATATE SCHIACCIATE ALLE ERBE, LARDO, PISELLI	34
<i>Seeteufel, Kartoffelstampf mit Kräutern, Lardo Speck, Erbsen</i>	
<i>Monk fish, smashed potatoes with herbs, Larco bacon, green peas</i>	
ORATA, CREMA DI PATATE AL LIMONE, SCAROLA	32
<i>Dorade, Kartoffel-Zitronencreme, Eskariol</i>	
<i>Sea bream, cream of potatoes and lemon, endives</i>	
COSTOLETTA DI MAIALE IBERICO, CROSTA DI PATATE, CAROTE AL FORNO, SALSA AL VINO BIANCO, PURÉ DI PATATE E PORRI	29
<i>Kotelett vom Iberico Schwein, Kartoffelkruste, Ofen-Möhren, Weißweinsauce, Kartoffel-Lauchpüree</i>	
<i>Iberico pork chop, potato crust, roasted carrots, white wine sauce, puree of potatoes and leek</i>	
BISTECCA DI VITELLO, ASPARAGI BIANCHI, SALSA VERDE, PATATE	33
<i>Kalbssteak, weißer Spargel, Salsa Verde, Kartoffeln</i>	
<i>Veal steak, white asparagus, Salsa Verde, potatoes</i>	