

# Empfehlungskarte

## Antipasti

*Bresaola Punta d'Anca, Burrata aus Napoli, knuspriges Brotscheibe mit Apfel-Holz geräuchert und Basilikum Wolle 15,9*

*Polpo alla Luciana - Kleine Oktopuss mit Tomaten Sauce, Cherry Tomaten, Capern und Schwarzer Oliven lang gekocht 12,9*

*Polpette von Argentinisches Entrecôt an Spinat-Vellutata und geraspelttem Provolone 14,9*

*Rote Bete Carpaccio, Gambas mit Cognac flambiert und Schwarzerknoblauch Mayo 13,9*

## Pasta

*Spaghetti alla Chitarra risottati in Fisch-Jus , Krustentieren und Burrata Creme 20,9*

*Hausgemachte Grüne-Ravioli mit Auberginen-Parmiggiana Füllung an Hühner- Demi Glace und leichtem Pecorino Creme 19,9*

*Spaghetti in Schwarzer-Knoblauch Creme, Italienisches Salsiccia und Fenchel Schaum 16,9*

*Paccheri Nudeln mit Gelbe, Grün, Rot und Schwarze Tomaten Creme, Stracciatella käse aus Apullien und Quenelle von Basilikum Pesto 17,9*

## Pesce

*Kabeljau Loins aus der Pfanne an Kartoffel Cremoso, warme Cherrytomaten und Tapioca-Chips al Nero di seppia 27,9*

*Wildfang Wolfsbarsch im ganzen vom Grill mit Salsa Salmoriglio, dazu Tagesgemüse 26,9*

*Oktopusarme mit Panko Paniert, Basilikum Mayo, Orangen Pulver, dazu Bundsalat 26,9*

## Carne

*Karosa Kalbsleber in Butter und Salbei gebraten , dazu Kartoffel Pavé 24,9*

*Geschmortes Osso Buco in eigenem Jus mit Risotto alla Milanese 26,9*

*Irishes Rinderfilet mit Portwein Sauce und Chips von Topinambur, dazu Rosmarinkartoffeln 34,9*

*Dry Aged Irishes Tomahawk-Steak, min. 1,2 kg  
pro 100gr -7,5*