

Empfehlungskarte

ANTIPASTI

Gratinierte Weiße Spargel mit Parmaschinken und geriebenen Eigelb 15,9

Tatar vom Irisches Rinderfilet mit Wachtelei und Schwarze Knoblauch-Mayo 18,9

Baby Calamari aus die Pfanne gebraten mit frischen Kräutern an Bund-Salat 14,9

Würfel vom Kabeljau Loins an baby Spinat Creme mit Karamelisiert Zwiebeln 14,9

PASTA

Calamarata Nudel mit Weiße Spargel-Creme, gebratene Gambas und geriebenen Bottarga di Muggine 18,9

Pennoni Nudeln mit knuspriges Guanciale di Ariccia , Weiße und Grüne Spargel, Pecorino Romano Schaum 17,9

Hausgemachte Tagliatelle Mantecate mit Eigelb und Scharzer Trüffel 22,9

Linguine Nudeln mit Venusmüscheln und Stracciatella aus Napoli 18,9

PESCE

Schottischer Lachs vom Grill an Basilikum-Cremoso und Schwarzer Oliven-Pulver, dazu Tages Gemüse 25,9 mit Gratinierte Spargel 29,9

Riesen Gambas mit Panco Paniert an Feld-Erdbeeren Salat mit begleitung vom Limette-Mayo 25,9 mit Gratiniert Spargell 29,9

Kabeljau Loins aus der Pfanne mit Cherry Tomaten Confit an Kartoffel-Cremig und Tropea Zwiebel Schaum 26,9 mit Gratiniert Spargell 30,9

Grigliata Mista di Pesce ab Zwei Personen 34,9 p.P

CARNE

Perlhuhn Label Rouge an Balsamico Linsen und Folienkartoffel mit Creme Fraiche 25,9

Geschmorte Lammhaxe mit eigenem Jus und Folienkartoffel mit Creme Fraiche 26,9

Irisches Rinderfilet mit Rotweinsauce und Tropea Zwiebel Composta, dazu Folienkartoffel mit Creme Fraiche 34,9 mit Gratinierte Spargel 38,9

Chateaubriand vom Irisches Beef circa 500 Gramm für 2 Personen 39,9 p.p

Dry Aged Irisches Tomahawk-steak circa 1,2 Kg 7,5 je 100gr.