

Empfehlungskarte

Antipasti

Hausgemacht Schwarze Pan Bauletto, Limette-Crème Fraîche,
mit rote Beete hausgebeizter Lachs, grüner Apfel-16,9

Cannolo Siciliano mit Beeftatar an Rucola Crème, Parmigiano Fondue
und Lakriz-Mayo - 19,9

Knollensellerie Cremsuppe mit Trüffel und gerösteten Pekaniüssen-15,9

Paste

Rote Beete Risotto mit gerösteten Walnüssen und Pecorino Fondue-19,9

Hausgemachte grüne Tortelloni mit Lammragout füllung, in Butter und
Thymian, seinem Jus, gehackten Haselnüssen-25,9

Schwarze Spaghetti mit Gambas, Burrata und Basilikum Creme-25,9

Pesce

Loup de Mer-Gambas Röllchen mit Marmorisierter Buttermilch-Dill Sauce
mit Pack Choy Begleitung- 29,9

Doradenfilets mit Mandel Kruste, Zitronen Sauce, an Kartoffel Cremig-28,9

Seppia vom Grill al Salmoriglio begleitet von einer Orangen-Radicchio und
Walnüssen Salat -26,9

Carne

Neuseeland Lammhinterhaxen nach Art des Hauses mit seinem Jus an
Polenta serviert - 32,9

Geschmorte Regionale Ossobuco mit Kartoffel-Thymian Püree - 28,9

Irishes Rinderfilet an Portweinsauce mit Drillingkartoffel - 35,9