

# Empfehlungskarte

## **Antipasti**

*Frittierte Burrata in knusprigen Mantel, serviert mit warmen Kirschtomaten und Parmaschinken 16,90*

*Rinder Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen, Petersilien-Öl und Parmesanflocken 18,9*

*Baby Calamari mit frischen Kräutern gebraten an Bund Salat 16,9*

*Frische Feigen, serviert mit luftigem Parmesanschaum und knusprig gebratenem Guanciale 14,9*

## **Pasta**

*Hausgemachte Tagliatelle mit Eigelb-Creme und Schwarzem Trüffel 24,90*

*Hausgemachte Pappardelle mit würziger Salsiccia, Pfifferlinge, luftigem Parmesanschaum und Petersilien-Öl 25,9*

*Schwarze Spaghetti mit Garnelen, Burrata-Crème und gerösteten Pistazien 26,90*

## **Pesce**

*Doradenfilets mit Mandelkruste, feiner Zitronensauce und Caponata Siciliana Begleitung 28,90*

*Knuspriger Riesengarnelen in Panko, serviert mit Limetten-Mayo und einem feinen Radicchio-Orangen-Salat 27,9*

*Grigliata di Pesce serviert mit Salmoriglio und Feld-Erdbeeren Salat 32,9*

## **Carne**

*Zarte Tagliata aus Irischem Beef, serviert auf Rucola Bett, garniert mit feinen Parmesanflocken und knusprigen Reibekuchen 32,90*

*Irisches Rinderfilet mit aromatischer Rotweinsauce, Süß-Sauer Tropea-Zwiebeln und Rosmarin Kartoffel Begleitung 36,9*

*Paillard vom Argentinisches Beef mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Tagesgemüse 33,9*