

Spezialitäten des Hauses

Ziegenkäse frittiert auf Rucola € 13,00

Zweierlei von Bresaola und Vitello tonnato € 14,50

Oktopus-Tentakeln vom Grill an Kartoffel-Rucola-Püree-Beet € 18,50

Tomatenrisotto mit Basilikum € 14,50

Große Fusilli mit Parma und Burrata € 16,00

Ravioli mit Kalbfleisch und Pilzen gefüllt € 15,50

Spaghetti im Parmesan-Laib € 14,50

Knurrhahnfilet „Livorneser Art“ € 28,00

St. Peterfischfilet an Kartoffelpuffer in Trüffel-Creme-Sauce € 33,00

Seezunge vom Grill mit Beilage € 33,00

Argentinische Tagliata auf Rucola mit gehobeltem Parmesan € 25,00

Kalbsnodino „Kotelett“ mit Salbei-Butter € 28,00

Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffel-Rucola-Püree € 24,00

Pizza mit Trüffel und Burrata € 19,00

Panna cotta al Cappuccino € 7,50

Crema Mascarpone mit Panettone € 7,50

Wein-Empfehlung

Weißwein: Gavi Alte Rocche Bianche – Piemont € 31,00

Rotwein: Apollonia Del Tufo – Piemont € 33,00

Preise in EURO inkl. MwSt.

1) Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker,
5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel,
12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin

Allergene

A) Getreideprodukte (Glutenhaltig), B) Fisch, C) Krebstiere, D) Schwefeldioxide und Sulfite, E) Sellerie, F) Milch und Laktose,
G) Sesamsamen, H) Nüsse, I) Eier, J) Lupinen, K) Senf, L) Soja, M) Weichtiere, N) Erdnüsse