

Spezialitätenkarte

Limoncello-Spritz, Prosecco, Soda, Limoncello, Lime Juice, Zitrone, Eis 0,25l € 5,90

Antipasti/ Vorspeisen:

- Bruschetta - geröstete Brotscheiben mit Tomate, Knoblauch und Basilikum € 5,90
- Gebratenes Kalbsbries in Butter und Salbei auf Kartoffel-Selleriepüree € 12,00
- Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel € 9,00
- Kürbiscarpaccio mit marinierten Sardellen € 11,00
- Gebratene Jakobsmuscheln mit Zucchini-creme und Melonenwürfel € 12,00
- Ziegenkäse mit Honig auf Roten Zwiebeln in Rotweinsauce € 10,00

Pasta/ Nudelgerichte:

- Tagliolini mit schwarzem Trüffel € 16,90
- Bandnudeln mit Kalbsleber und Salbei € 13,50
- Paccheri fritti alla carbonara € 11,50
- Zitronenrisotto mit Garnelen-Tatar € 15,50
- Lumache mit Kartoffeln und Miesmuscheln, pikant € 11,50

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert

Pescel/ Fleischgerichte:

- Orata alla griglia - Goldbrasse im Ganzen gegrillt € 21,50
- Branzino alla griglia - Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt € 21,50
- Seezunge im Ganzen gegrillt € 24,50
- Rombo - Babysteinknorpel im Ganzen gegrillt € 24,50
- Scampi gerollt in Lardo di Collonata auf scharfer Tomatensauce € 24,00

Garnel/ Fleischgerichte:

- Kalbsleber „alla veneziana“ mit Zwiebeln in Weißweinsauce, Polenta € 18,50
- Kalbsleber in zerlassener Butter mit Salbei, Polenta € 18,50
- T-Bone Steak vom Chianina Rind aus der Toskana ca. 1.100g € 75,00
- auch für 2 Personen

Dolci/ Desserts:

- *Lauwarmes Schokoladensoufflée mit Vanillesauce* € 7,90
- *Tirami su* € 7,00
- *Crema Catalana* € 7,00
- *Ricottamousse mit salzigem Karamel* € 7,00
- *Cannolo Siciliano* € 7,00
- *Gegrillter Pecorino mit Honig* € 7,00

Überraschungsmenü - 4 Gänge

(Vorspeise - Pastagericht - Hauptgericht - Dessert)

Sie wählen den Hauptgang mit Fisch oder Fleisch

€ 43,50

€ 53,50 mit Weinbegleitung (3 Gläser 0,1l von der Weinempfehlung)

Gerne informieren wir Sie über Allergene in unserer Speisekarte.

Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.