

Tageskarte

4-Gänge-Menü		
kleine Vorspeise aus der Vitrine		
kleines Nudelgericht		32,00 €
Hauptgericht: Fisch oder Fleisch		
Dessert		
7-Gänge-Erlebnismenü		45,00 €
Aperitivo: Mimosa		5,50 €
Prosecco mit Blutorangensaft		
Antipastino della Vetrina		8,50 €
kleine gemischte Vorspeise aus der Vitrine		
Crema di Zucca con Amaretti e Gorgonzola		6,00 €
Kurbiscremesuppe mit Gorgonzola und Amaretti		
Carpaccio di Melone con Mousse al Formaggio		11,50 €
Carpaccio von Melone mit Käse-Mousse und Parmaschinken		
Pizza Biancaneve		11,50 €
mit Mozzarella, Gorgonzola, Apfelscheiben und Rucola		
Tagliatelle alla Vaccinara		12,50 €
Bandnudeln mit Ochsenchwanzragout		
Crespelle ai Funghi Porcini e Zucchini		13,50 €
Crepes gefüllt mit Steinpilzen und Zucchini überbacken mit Käse		
Filetto di Branzino su crema di Finocchio e Vongole		19,50 €
Seewolffilet auf Fenchelcreme mit Venusmuscheln		
Luccio al Cartoccio		20,50 €
Zanderfilet mit Kapern, Tomaten, Oliven und Kräuter in Alufolie aus dem Backofen		
Tagliata di Manzo		19,50 €
Scheiben von der Rinderlende auf Parmesansauce mit getrockneten Tomaten & Rucola		
Fegato alla Veneziana		18,50 €
Geschnetzelte Kalbsleber in Weissweinsauce mit Zwiebeln		
Dessert: Duetto di Parfait		5,50 €
Himbeer und Mandel Parfait auf Schokoladensauce		
Weißwein	0,75 l Pithecusa Bianco aus Ischia 12,5 %	25,00 €
	0,1 l	4,00 €
Rotwein	0,75 l Montepulciano d'Abruzzo 13 %	25,00 €
	0,1 l	4,00 €

Auf Wunsch erhalten Sie Einsicht in unsere Allergen gekennzeichnete Speisekarte