

# Küchenempfehlung



## Antipasti / Vorspeisen

\*\*\*\*\*

Lachs-Seeteufel Carpaccio mit Jacobsmuscheln gratiniert in Safransauce	€ 14,50
Dreierlei Vorspeisen mit Meeresfrüchten, Baby Calamari und Lachstartar	€ 14,90
Rucola Salat mit Parmesan, Kräuterseitlingen und Pilzen	€ 12,90
Gegrillte Baby Calamari auf Erbse-Mousse	€ 13,90
Büffelmilch Burrata auf Rote Bete Carpaccio und Trüffel aus Piemonte	€ 14,50
Avocado Salat mit Flusskrebs	€ 13,90

## Pasta / Nudel

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Parmaschinken und Feigen gefüllt in Zitronensauce	€ 14,90
Tagliatelle mit Salsiccia, und Kräuterseitlingen und Pilzen	€ 13,90
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Scampi in Orangen Sauce	€ 14,50
Tagliolini mit Trüffel in Parmesankörbchen	€ 18,90
Risotto in Rotwein-Amarone-Sauce	€ 14,50

## Carne / Fleisch

\*\*\*\*\*

Argentinisches Rinderfilet in Black & White-Sauce	€ 26,90
Kalbskottlett in Butter und Salbei	€ 24,90
Kalbsfilet mit Walnusskruste in Rosmarin und Calvados Sauce	€ 24,90
Tagliata alla Toscana-Art (mit Rucola und Cocktail-Tomaten)	€ 22,90
Lammrücken mit Sesamkruste in Honig und Balsamico aus Modena	€ 25,50

## Pesce / Fisch

\*\*\*\*\*

Baby-Steinbuttfilet mit Shrimps in Champagnersauce	€ 23,50
Seeteufel mit Flusskrebs in Pernod auf Minz-Sauce	€ 23,90
Scampi Curry Art	€ 22,90
Goldbrassen Royal in Hummercremesauce mit Shrimps und grüne Spargel	€ 23,90

## Weinempfehlung

\*\*\*\*\*

Weißwein: Gavi Servaio	€ 29,50
Rotwein: Primitivo Sud di Manduria	€ 28,50