



-SommerMenü's-

- 4 GÄNGE € 38,90 -

-ANTIPASTI-

SINFONIA AUS: Lachs, Tonno Rosso & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato |
Mozzarella Caprese | Gratinierte Bouillabaisse

-TRIS DI PASTA-

Dreierlei Pasta mit delikaten Sauce

-SECONDI DI PESCE & CARNE-

SIMMENTALER: PICCATA CON CANTARELLI
" KALBSSCHNITZEL "

in Parmesankruste auf sautierte Pfifferlinge|
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-ODER-

WILDFANG: DIALOGARE & PROFUMO DI MARE
"FISCH & SCHLANTIERE VARIATION"

auf gewürzete-Tomatenspiegel
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:

Creme Bruleè | Tiramisu | Pannacotta | Fagole & Marscarpone | Cassata |
Mousse au Chocolat | Tartufo oder Zabaione

- 3 GÄNGE € 36,90 -

-ANTIPASTI-

SINFONIA AUS: Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato |
Kalbsfilet-Medaillons in Balsamico Sauce | Gratinierte Bouillabaisse

MILCHKÄLBS: "FEGATO ALLA VENEZIANA"

Leber mit Zwiebel, Butter & Salbai Weißweinsauce|
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-ODER-

HAVEL: LUCCIOLO IN CROSTA DI PARMIGIANO
in Parmesankruste auf sautierte Pfifferlinge|
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:

Creme Bruleè | Tiramisu | Pannacotta | Fragole & Mascarpone | Cassata |
Mousse au Chocolat | Tartufo oder Zabaione

WEINEMPFEHLUNG | WEIß

2016 er Pecorino Bianco
FARNESE | ABRUZZI - CHIETI

Trocken und mit feinen Säurestruktur
ist er im Geschmack sehr harmonisch
und angenehm zu trinken.

Cuvèe aus Trebbiano & Pecorino Bianco

¼ € 8,90 ½ € 16,90 ¾ € 24,90

WEINEPFELUNG | ROT

2015 er Lantieri-Curtefranca Rosso
FRANCIACORTA | LOMBARDIA

Die rubinrote Farbe, leichte Kirscharomen
und der warme samtige Geschmack.
Cuvèe aus Cabernet Sauvignon & Franc,
Merlot und Nebbiolo

¼ € 8,90 ½ € 16,90 ¾ € 24,90