

-Sommer 2021 **S**pezialitäten-

-ANTIPASTI-

CALIFORNIA: BABY CALAMARETTI ARRABBIATA
auf Rucolasalat | Tomate Bruschetta | Vinaigrette € 16,90

TIROL: RINDERFILET-CARPACCIO
mit gebratene Pfifferlinge | Parmigiano & Vinaigrette € 18,90

PFIFFERLINGE: CREMESUPPE
mit Crostini & Kürbiskernöl | Scarlett Cress € 7,90

-PRIMI PIATTI-

HGM & BIO: TAGLIOLINI ALLA SORRENTINA
mit Tomaten-Sauce & Büffelmozzarella € 14,90

PACCHERI: ROMEO & GIULIETTA
mit Kalbsfilet, Scampis & Steinpilzen | Rahmensauce € 14,90

EMPFEHLUNG: LINGUINE „FRUTTI DI MARE“ ALLO SCOGLIO
mit frischen Meeresfrüchten & Schalentieren pikanter -Sauce € 18,90

-SECONDI DI PESCE-

HAVEL: ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN
auf Sautierte Pfifferlinge | kartoffeln & Saisongemüse € 24,90

MITTELMEER: DIALOGARE & PROFUMO DI MARE „FISCHFILET & KRUSTENTIEREN“
In Vernaccia Wein Pochierter | Hummersauce | Salzkartoffeln & Saisongemüse € 24,90

NORDSEE: WILDFANG STEINBUTT-FILET AUF „MEDITERRANE ART“
Butter, Zitronen & Salbeisauce | Salzkartoffeln & Saisongemüse € 28,90

-SECONDI DI CARNE-

ANGUS RINDER: ENTRECÔTE „300 GR.RIBEYE“
von Lavasteingrill | Bernaisesauce | Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse € 26,90

SIMMENTALER: KALBS-SCHNITZEL „MAILÄNDER ART“GOLDBRAUN GEBACKEN
mit Sautierte Pfifferlinge | Rosmarinkartoffeln & Sauce Hollandaise € 24,90

NEUSEELAND: LAMMKARREE-MEDAILLONS „KRÄUTERKRUSTE“
auf Brunello Rotwein-Sauce | Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln € 24,90