

Sonderkarte

Vorspeise

Gratinierte Spargel mit Parmesan­käse an Trüffelsauce und mit frischem Trüffel garniert € 13,00

Marinierte Gambas auf rote Beete Carpaccio € 14,00

Rindercarpaccio mit frischen Steinpilzen € 14,00

Birnencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse € 12,00

Baby Calamari vom Grill auf Salat € 12,50

Nudel / Zwischengang

Tagliolini mit Spargel und Scampi € 14,00 / 8,50

Gefüllte Nudeln mit Ricottakäse und Birne in Butter und Salbei geschwenkt € 13,50 / 8,00

Tagliolini „alla forma“ mit Trüffelsauce, mit frischem Alba Trüffel garniert € 18,00 / 13,00

Gefüllte Nudeln mit Gambas an Hummersauce, mit Kaviar garniert € 16,00 / 11,00

Fussili mit Bisonfiletstreifen und Steinpilzen € 14,00 / 8,50

Fisch

Oktopus vom Grill mit pikanter Sauce € 23,00

Wildgambas, Mies- und Venusmuscheln mit Kräutern in Alufolie gebacken € 27,00

Saltinbocca von der Dorade € 23,50

Tunfisch mit Sesamkruste in Pommery Senf Sauce € 25,50

Gemischter Fischteller € 26,50

Seezunge € 34,50

Fleisch

Zartes Lammsteak in Sauce Provenccce € 24,00

Argentinisches Rinderfilet mit frischen Artischocken € 29,00

Kalbsshaxe nach Art des Hauses € 22,90

Kalbsleber mit Butter – Salbei – Sauce oder an „venezianischer“ Sauce mit Zwiebeln € 22,50

Lammkoteletts vom Grill € 24,90 €