

Abendkarte

Stand: 30.08.2021

Klassisches „Vitello Tonnato“

€ 14

„Carne Salada“ (mariniertes Rindercarpaccio) mit Rucola, Pfifferlingen und Parmesan

€ 14

Kross gebratene Jakobsmuscheln mit Pfifferlingssalat und Sellerie-Püree

€ 17

Variation von kalten Vorspeisen (für 2 Personen)

€ 19,5

Sizilianische Aubergine „Caponata“ verfeinert mit Pistazien (vegan)

€ 12

Kürbiscrème-Süppchen verfeinert mit Orange und Ingwer

€ 9

„Caciucco alla livornese“ (Fischsuppe)

€ 16,5

Hauptgerichte und Pasta

Tagliatelle mit Steinpilz-Ragout verfeinert mit Thymian

€ 18,5

Spaghetti mit Calamaretti, Pistazien-Pesto und Zitronen-Burrata

€ 18,5

Südtiroler-Spinatspätzle mit gekochtem Schinken und Pfifferlingen

€ 16,5

Geschmorte Kalbs „Ossobuco“ mit „Risotto alla Milanese“

€ 29

Kalbskotelett mit frischen Pfifferlingen und Kräutern, dazu Kartoffelgratin

€ 30

Angus Rinder-Entrecôte mit Steinpilzen, dazu Rosmarinkartoffel

€ 32