

Empfehlung des Hauses

Aperitivi

Cocktail Rossini (Prosecco mit frischen Erdbeeren Püriert)	5,90
Bellini Cocktail (Prosecco mit Pfirsich Kompot)	5,90

Antipasti

Bresaola con rucola e gallinacci	13,90
Bresaola-Carpaccio (luftgetrockneten Rinderfilet Schincken), serviert mit Rucola, Parmesan Haube in feinet Zitronet-Vinaigrette	
Insalatina di rucola con Mozzarella di bufala e gallinacci	12,90
Ruccola salat mit Büffel-Mozzarella und Frischen Pfifferlinge und Parmesanhaube	

Specialità di Pasta

Agnolotti ripieni di asparagi al Ragù di salmone e gallinacci	12,90
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spargel in feiner Lachs und Pfifferlingen Ragout Sauce	
Tagliolini con gallinacci e mascarpone con prosciutto crudo	12,90
Hausgemachte Feine Bandnudel mit Pfifferlingen in feiner Mascarponecreme-Sauce und Parmaschinken	

Specialità di Pesce

Filetto di salmone al cartoccio con gallinacci	21,90
Silberlachsfilet mit Frischen Pfifferlinge, Kirschtomaten und Kapern in Alufolie zubereitet Serviert mit Saison Gemüse und Novellen Kartoffeln	

Specialità di Carne

Tagliata di manzo con gallinacci	21,90
Rosa Gebratene Rinderlende aus Jungen Bulle , Serviert mit Rucola Salat, Kirschtomaten, Parmesanhaube und Bratkartoffeln	

Dessert

Mousse al cioccolato con sciroppo di mango.	5,90
Hausgemachter Schokoladen-Mousse, serviert mit selbstgemachtem Mango Sirup und Früchte Garniert	
Carpaccio di ananas con gelato ai due sapori	4,90
Carpaccio aus frischen Ananas mit Früchten Ei (Zitrone und Erdbeere)	