

(Hinweis: für Allergiker, bitte fragen Sie uns nach derAllergiker-Karte)

Antipasti:

<i>Melanzane parmigiana, gebackene Auberginen-Lasagne (ohne Teig)</i>	13,50 €
<i>f), 1), 2)</i>	
<i>Aufschnitt vom US-Beef dazu gebratenen Austernpilze mit Parmesansplitter</i>	14,50 €
<i>f)</i>	
<i>Pulpo-Carpaccio und Passionsfrucht</i>	14,50 €
<i>c),</i>	
<i>Vitello Tonnato, feine Kalbscheiben mit einer Thunfischcreme</i>	14,50 €
<i>2), c)</i>	
<i>Meeresfrüchtesalat an Zitronen-Olivenöl und frischen Sellerie</i>	15,50 €
<i>c),</i>	
<i>Impepata di cozze, Miesmuschel an Weissweinssoße</i>	13,50 €
<i>g), 4)</i>	

Primi :

<i>Paccheri alle Vongole, Neapolitanische Pasta mit Venusmuschel</i>	17,50 €
<i>a), g)</i>	
<i>Linguine tartufo aus der Parmesanpfanne mit schwarzen Trüffel</i>	19,50 €
<i>a), b)</i>	
<i>Tagliatelle an grünen Pfeffer, Rinderfiletstreifen und Austernpilzen</i>	19,50 €
<i>a), b), d)</i>	

Secondi:

<i>Grainfed Entrecote vom Grill überzogen vom Lardo, dazu Gemüse</i>	34,50 €
<i>d)</i>	
<i>Surf and Turf, Rinderfilet/Scampi auf Cherrytomatensalsa dazu Gemüse</i>	38,50 €
<i>f),4)</i>	
<i>Sushimi-Tuna vom Grill auf Avocado dazu Gemüse</i>	34,50 €
<i>c)</i>	
<i>Pulpo und Scampi vom Grill auf Kartoffelselleriepüree dazu Gemüse</i>	34,50 €
<i>c)</i>	

Dolci:

<i>Tortina al cioccolato</i>	6,50 €
<i>a),d),</i>	
<i>Gelato al tartufo</i>	7,50 €
<i>a),d)</i>	
<i>Sorbetto al limoncello</i>	6,50 €
<i>a),d),</i>	

Il Classico:

<i>Fettuccini alla Carbonara</i>	12,- €
<i>a),b),d), 3)</i>	
<i>Gnocchi Napoli</i>	12,- €
<i>a), b)</i>	
<i>Bruschetta</i>	6,50 €

a) Glutenhaltiges Getreide b) Eier c) Fisch d) Milch e) Senf f) Schwefeldioxid und Sulfite g) Weichtiere
1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) Phosphat 6) Geschmacksverstärker