

I NOSTRI MENÙ



LE SPECIALITÀ D'ESTATE

PIATTI FREDDI

Prosciutto crudo, fichi e spuma al parmigiano Rohschinken, Feigen, Parmesanschaum	17.5 23.5
Vitello tonnato Kalte Kalbfleischtranchen, Thunfischsauce	17.5 23.5
Burrata pugliese con cipolla rossa di Tropea IGT, pomodoro cuore di bue Frischkäsespezialität aus Apulien, Rote Zwiebeln aus Tropea IGT, Coeur de Boeuf-Tomaten	19.5
Polpo cotto nel vino rosso con melone, anguria e per Tintenfisch, Rotwein, Melone, Wassermelone, Birne	19.5

PIATTI CALDI

Risotto ai funghi porcini e mirtilli Steinpilzrisotto mit Blaubeeren	18.5 24.5
Gnocchi Verdi, con tatar di Gambero rosso di Sicilia e straccetti di Bufala Grüne Kartoffel-Gnocchi, Tatar von roter Krevette aus Wildfang (Sizilien), Büffelmozzarella	28.5
“Mare & Terra” Filetto di manzo e gamberoni piccanti cotti in padella Rindsfilet, Krevetten in Olivenöl, Knoblauch und Chili, Grillgemüse, Bratkartoffeln mit Rosmarin	49.5

