

WOCHENKARTE

Der Chefkoch empfiehlt



ANTIPASTO

Capesante scottate

Gebratene Jakobsmuscheln mit Rote-Bete-Creme,
knuspriger Staudensellerie und Apfelschnitze

18€

PRIMO I

Tagliatelle calamari e crema di carciofi

Frische Tagliatelle mit Tintenfisch, Artischocken-Creme und Zitrusnote

22€

PRIMO II

Linguine al ragù di astice

Frische Linguine mit Hummerragout serviert mit Cremiger-Hummer Bisque

26€

SECONDO

Polpo Grigliato

Gegrillter Baby-Oktopus mit Spinatsauce,
geräucherter Provola-Käse-Creme und Haselnüssen

19€

DESSERT

Panna Cotta ai Cachi

Hausgemachtes Panna Cotta mit Kaki-Sauce

8€