

Als Aperitif:

Bellini Romano 8,80
(Prosecco, Pfirsichsaft, Peachtree Likör)

Antipasti:

Hausgemachtes Parmesansoufflé mit edlen Steinpilzen und schwarzem Trüffel aus Norcia 22,50

Gegrillter Oktopus, serviert mit einer feinen Artischockencreme, knusprigen Guanciale-Chips
und einem aromatischen Grünen Oliven Pesto 24,50

Pasta:

Hausgemachte Pappardelle mit halbem Hummer und aromatischem Calabrese Pesto 26,50

Tagliolini al Tartufo, verfeinert mit cremiger Burrata und knusprigen Pistazien, dazu
zartes Roastbeef vom argentinischen Rind 24,50

Secondi:

Gebratener Sanpeter Fischfilet, veredelt mit einer delikaten Hummersauce, dazu ein
raffiniertes Bohnen-Sardellen-Minze-Püree 34,50

Barbarie Entenbrust in einer Honig-Mandel-Kruste mit einem Süßkartoffel-Ratatouille
und einer feinen Soja-Reduktion 36,50

Dolci

Ein hausgemachtes Schokoladen Soufflé, serviert mit cremigem Bio Vanille Eis und
Mascarpone Creme 11,50



SCAN ME FOR ENGLISH MENU