

Tageskarte | Menu of the day

Kartoffeln-Lauch Cremesuppe mit Pancetta, Schafskäse und Crôutons <i>Potato and leek cream soup with pancetta, sheep's cheese and croutons</i>	9.90 €
Feldsalat mit Pancetta (Speck) und Croûtons an Balsamico Dressing <i>Lamb's lettuce with pancetta (bacon) and croutons, balsamic dressing</i>	kl. / gr. 9.90 € / 13.90 € small / large 9.90 € / 13.90 €
Feldsalat auf Bett von Avocado-Mousse mit Burrata, Rote Bete gewürfelt und gegrillte Süßkartoffeln an Balsamico Dressing <i>Lamb's lettuce on a bed of avocado mousse with burrata, diced beetroot and grilled sweet potatoes with balsamic dressing</i>	22.90 €
Steinofen Pizza „Ortolana“ mit gegrilltem, mediterranem Gemüse, Burrata und Rucola <i>Ortolana stone oven pizza with grilled mediterranean vegetables, burrata and arugula</i>	22.90 €
Steinofen Pizza „Bianca“ mit Salsiccia, Trüffel alla crema, Rucola und Pesto Rosso <i>Stone oven pizza 'Bianca' with salsiccia, truffle cream, rocket and pesto rosso</i>	22.90 €
Parmigiana alla Melanzane (Auberginenaufguss) mit Burrata <i>Parmigiana alla Melanzane (eggplant casserole) with burrata</i>	19.90 €
„Gnocchi alla Boscaiola“ mit Rinderfilet Streifen, Erbsen und Champignons <i>Gnocchi alla Boscaiola with strips of beef fillet, peas and mushrooms</i>	21.90 €
Sepia Risotto mit Meeresfrüchten <i>Cuttlefish risotto with seafood</i>	23.90 €
Spaghetti Carbonara mit Pancetta im Parmesan Korb, Eigelb und Guanciale <i>Spaghetti carbonara with pancetta in a Parmesan basket, egg yolk and guanciale</i>	22.90 €
Tagliatelle aus dem Parmesan-Laib / from a wheel of Parmesan cheese mit frischem Trüffel / / with fresh truffles	23.90 € 27.90 €
Rinderfilet mit Barolojus, Kräuter Drillings und kleinem Feldsalat <i>Beef tenderloin with Barolo sauce, herb triplets and small lamb's lettuce salad</i>	36.90 €
Lachsfilet mit Pistazienkruste, Safransauce, Sepia Risotto und kleinem Feldsalat <i>Salmon fillet with pistachio crust, saffron sauce, sepia risotto and small lamb's lettuce salad</i>	36.90 €
Pistazien Soufflé mit Caramel Fleur de Sel Eis <i>Pistachio soufflé with caramel fleur de sel ice cream</i>	10.90 €