

<b>4-Gänge-Menü</b>		
kleine Vorspeise aus der Vitrine		
kleines Nudelgericht		35,00 €
Hauptgericht: Fisch oder Fleisch		
Dessert		
<b>7-Gänge-Erlebnismenü</b>		49,00 €
<b>Aperitivo: Mimosa</b>		5,50 €
Prosecco mit Blutorangensaft		
<b>Antipastino della Vetrina</b>		8,50 €
kleine gemischte Vorspeise aus der Vitrine		
<b>Vellutata di Aragosta al Finocchietto</b>		6,50
€ Hummer-Dill -Cremesuppe mit gerösteten Mandeln		
<b>Carpaccio di Salmone</b>		13,50 €
Lachscarpaccio mit grünem Spargel und getrockneten Tomaten auf Ruccolasalat		
<b>Pizza Biancaneve</b>		12,50 €
mit Mozzarella, Gorgonzola, Apfelscheiben und Trüffelpesto		
<b>Ravioli alla Boscaiola</b>		14,50 €
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Wild und gemischter Pilzsauce		
<b>Linguine alle Vongole</b>		12,50 €
Feine Bandnudeln mit frischen Venusmuscheln, Cocktailtomaten und Knoblauch		
<b>Filetto Piemontese</b>		25,50 €
Rinderfilet auf Rotweinsauce und geräuchertem Käse		
<b>Filetto di Agnello con Crema di Carciofi</b>		22,50 €
Lammfilet auf Artischockencreme		
<b>Branzino e Scampi</b>		22,50 €
Seewolffilet und Scampi gegrillt auf Rote-Bete-Carpaccio mit Safransauce		
<b>Zuppa di Pesce</b>		16,50 €
Edle Fischsuppe mit getoastetem Knoblauchbrot		
<b>Semifreddo Mandorle Caramello</b>		6,50 €
Karamell-Mandel-Parfait		
<b>Weißwein</b>	<b>0,75 l</b> Pithecusa Bianco aus Ischia 12,5 %	25,00
€		
<b>Rotwein</b>	<b>0,75 l</b> Montepulciano d'Abruzzo 13 %	25,00
€		

Auf Wunsch erhalten Sie Einsicht in unsere Allergen

gekennzeichnete Speisekarte.