

21. Mai bis 04. Juni 2012

Prime vivande

Pastagerichte

Tagliatelle al ragù di manzo tagliato al coltello con piselli	7,50€
Tagliatelle mit Rindfleischragout und jungen Erbsen	
Raviolini farciti di mozzarella con zuppetta di pomodoro fresco al basilico e pane scottato all'olio vergine	7,90€
Mozzarella-Ravioli mit frischer Tomaten-Basilikumsauce und geröstetem Olivenöl-Schwarzbrot-Bruschetta	
Spaghetti di Gragnano alla chitarra con bianchetto di agnello e coulis di pomodori verdi	8,00€
Gragnano-Spaghetti mit geschmortem Lammrückenfleisch und grüner Tomatenemulsion	
Tagliolini al finocchietto selvatico frutti di mare e salsa di tonno al curry	8,50€
Dill-Tagliolini mit Meeresfrüchten auf einer Thunfisch-Currysauce	
Tortelli di burrata e lime pomodori datterini e olive nere	8,50€
Tortelli mit Burratakäse und Limetten gefüllt, sizilianische Datteltomaten-Basilikumsauce und schwarze Oliven	
Risotto carnaroli al limone di Sorrento con triglie marinate allo zenzero e zuppa di radicchio nero dell'Alcantara	11,50€
Ingwer-Rotmeerbarbe an Sorrento-Zitronen-Carnaroli-Risotto und gegrilltem, schwarzem Alcantara Radicchio	

Seconde vivande

Hauptgerichte

Filetto in pancetta al jus di marsala funghi saltati al tartufo crema soffice di patate e verdure biologiche	14,50€
Rinderfilet im Speckmantel mit Marsala-Rindfleischjus, getrüffelten Champignons, Rosmarinkartoffeln und Broccoli	
Filetto di manzo alla Bismarck, asparagi e tartufo nero	15,50€
Rosa gegrilltes Rinderfilet a lá Bismarck (mit Spiegelei), italienischer Spargel mit Sommertrüffel, dazu Kartoffelpüree und Biogemüse	
Millefoglie di branzino, salsa ai peperoni rossi piccanti e morbido di sedano rapa e mele, spinaci al peperoncino e patate al prezzemolo	14,50€
Millefoglie vom wild gefangenen Wolfsbarschfilet in Zitronensud, rote Paprikasauce und Sellerie-Apfelmulsion, glasierter Spinat und Kartoffeln	
Il tonno rosso di Favignana, cipollotti al lime, crema di fagiolini del cento e croccante di pancetta nostrana	15,50€
Sizilianischer Thunfisch in einer Sauce aus toskanischen Bohnen und krossem Speck, Limette-Edelzwiebel mit Blattspinat und Salzkartoffeln	