

Empfehlungen



PERLEN DES MEERES

frische Austern auf Eis serviert - purer Geschmack des Meeres
6,00

RISOTTO RUBINO

cremiges Risotto verfeinert mit würzigem Gorgonzola, roter Beete und gerösteten Walnüssen
23,90

TAGLIOLINI DEL BOSCO

feine Tagliolini mit Salsiccia und Waldpilzen in cremiger Safransauce
24,90

INSALATA GAMBERI & AVOCADO

frischer Blattsalat mit saftigen Garnelen, cremiger Avocado und einer feinen Avocado-creme
21,90€

LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL

frischer Wolfsbarsch, traditionell in einer Meersalzkruste gegart. Am Tisch filetiert und mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln begleitet.
ca. 30 Minuten Garzeit
ca. 1kg - 110,00€

CRESTE DI GALLO MARE E VERDE

hausgemachte Hahnenkamm-Pasta mit zartem Calamari, feiner Erbsen-Minz-Creme und cremiger Burrata
25,90

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA

saftiges Rinder-Entrecôte, gegrillt und mit frischen Kräutern aromatisiert. Begleitet von mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
48,90

PIZZA VITELLO TONNATO

knusprige Pizza belegt mit feinem, gegartem Kalbfleisch und einer Thunfisch-Kapern-Sauce, verfeinert mit Rucola und Kapern
23,90

FRISCHER TAGESFISCH VOM KUTTER

täglich wechselnde Gerichte

FIorentina STEAK

aus dem Dry-Aged Kühlschrank
95,- / kg

TOMAHAWK STEAK

aus dem Dry-Aged Kühlschrank
85,- / kg

Dolci

TÖRTCHEN AL PISTACCHIO

-SELBSTGEMACHT-

13,50

PANE VINO & AMORE

-SELBSTGEMACHT-

13,50

LOTUS-CHEESECAKE MIT FRÜCHTEN

-SELBSTGEMACHT-

13,50