

TAGESKARTE

Antipasti :

- Asparagi in Camicia con Nodini** 15,00€
Deutscher weisser Spargel in Parmaschinkenmantel gegrillt dazu Kleiner Mozzarellazopf
- Tonno Scottato su Crema di Carciofi** 15,50€
Angebratene Thunfischwürfel auf Artischockencreme
- Insalata Mediterranea** 15,50€
Gemischter Salat mit angebratenen frischen Thunfisch und Jakobsmuscheln
- Carpaccio di Manzo con Porcini e Tartufo Nero** 16,50€
Rinderfiletcarpaccio mit angebratene Steinpilze und schwarzen Sommertrüffel

PRIMI:

- Penne alla Delicata** 12,50€
Rundspitznudeln mit Rindstreifen in Tomatensoße dazu Mozzarella
- Bavette con Asparagi e Capesante** 14,50€
Streifenspaghetti mit frischen Spargel und Jakobsmuscheln
- Mezzelune di Barbabietola fatti in Casa ripeni con Asparagi verdi** 15,00€
Hausgemachte Halbmondravioli aus Rote Beete gefüllt mit grünem Spargel und Quarkfrischkäse
- Rigatoni di Porcini fatti in Casa alla Norcina con Tartufo Nero** 18,50€
Hausgemachte Steinpilzrohrnudeln mit Steinpilze und Salsiccia Piccante (Italienische Grobe Wurst) dazu frischen schwarzen Sommertrüffel

SECONDI:

- Carre D'Agnello al Balsamico** 25,50€
Lammkarree mit Balsamicoessig glasiert aus dem Ofen mit Selleriepüree
- Filetto Mignon di Manzo alla Norcina con Tartufo Nero** 28,50€
Kleines Rinderfilet (150gr. Rohgewicht) mit Steinpilze und Salsiccia in Trüffelsosse dazu schwarzer Sommertrüffel
- Branzino alla Griglia** 25,50€
Loup de Mer mit frischen Kräuter gegrillt
- Tagliata di Tonno con Asparagi alla Parmigiana** 27,50€
Tranchiertes Thunfischsteak mit gratiniertem weißem Spargel