

ANNA SGROI

ANTIPASTI

*Salat von violetten Artischocken,
jungem Caciotta und Rucolakresse*
€ 17

*Sizilianischer Salat von Rotbarbe di Scoglio,
Fenchel und Orangenfilets*
€ 20

*Carpaccio von wilden Garnelen
mit Pomelofilets und geröstetem Kokos*
€ 18

*Sizilianisches Carpaccio vom Schwertfisch
mit Oliven und knusprigen Kapern*
€ 18

Prosciutto Nero Calabrese mit Feigen und Balsamico
€ 18

PRIMI

Steinpilzconsommé mit Buchweizengnocchi
€ 19

Spaghetti alla Chitarra mit Seeigel
€ 22

*Ravioli von Sylter Royal Austern und Spinat
mit Schnittlauch*
€ 21

*Mantovanische Ravioli vom Muscatkürbis
mit Salbei*
€ 18

Steinpilzrisotto mit Waldblaubeeren
€ 21

ANNA SGROI

SECONDI

*Filet von weißem Lombardischem Stör
mit violetten Artischocken und Datteltomaten*
€ 32

*Filet vom Heilbutt und Sizilianische Peperonata
aus der Cocotte*
€ 31

Langustenmedaillons mit weißen Bohnen
€ 49

*Livornesische Cacciucco
von Mittelmeerfischen und Krustentieren*
€ 28

*Römisches Zicklein
mit gerösteten Süßkartoffeln und roten Zwiebeln*
€ 34

*Tagliata vom Black Angus Rind vom heißen Stein
mit Rucola und Scaglie di Parmigiano*
€ 35

*Brust und Keule von Royal Taube
mit Kerbelknollenpurée und Confit von roten Zwiebeln*
€ 29

*Nocette vom Reh
mit Römischen Gnocchi und wildem Blumenkohl*
€ 35