

Antipasto Mare e Monti 15,90 Avocado mit Flusskrebse 12,90
 Ziegenkäse karamellisiert mit rote-Beete orange 13,90 🍀
 vitello Tonnato 13,90 Lachs-Sashimi 15,90 Steak-Tartare 16,90
 Burrata Cherrytomaten 12,90 🍀 Meeresfrüchtesalat 19,50
 Topinamburcrème und Kräuterseitling 8,50 🍀 Fischsuppe 16,90
 Caesar salad mit Black Tiger Garnelen 19,50
 geklopftes Bluefin-Tuna wildfang Mittelmeer 22,50
 wildgarnele "kataifi", Jakobsmuscheln und Borlotti 22,50
 Penne mit Datterini-Tomaten 10,90 🍀
 Rigatoni Salsiccia 13,50 Taglierini al Tartufo 22,50 🍀
 Cappellacci mit rote-Beete, ur-Möhren und Arancio 18,50 🍀
 Tonnarelli Black & white mit geschmorter Pulpo 22,50
 Spaghettoni AOP mit Black Tiger 19,50
 Risotto Guanciaie, Eigelb und Broccolo Fiolaro 18,50
 Tuna "Bafego" mit Artischocken-Panzanella 39,50
 gebratener oktopus mit mediterranem Kartoffelsalat 23,90
 Dorade mit Trüffelkruste auf Spinat 26,90
 Steinbutt wildfang, venere-Reis, Pachino und Franciacorta 36,50
 Secreto Iberico & Fregola sarda 26,90 Short-Ribs "Simmentaler" 29,50
 Mais-Stubenküken "Forno" mit Trüffel-Patatine 24,90
 Kalbsleber Salbeibutter und Salbei-Püree 22,50
 Kalbskoteletts, Kalbsjus, Artischocken und Majoran 34,50
 Waldfrüchte, weißes Schokoparfait, Pistazien & Macadamia 10,90
 Tiramisú/Panna Cotta/Mousse au Chocolat im Glas, jeweils 5,90
 Affogato Caffé 6,90 Creme Brûlée Pera e Balsamico 9,50
 warme Schokotörtchen Rosmarin 10,90
 Tête de Moine u. Senffrüchte 9,50 Käseplatte 11,50

alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer