

Menü

Lachscarpaccio mit Rucola und rosa Pfeffer
Hausgem. Minestrone
Hausgem. Ravioli mit Spinat-Ricotta in Buttersalbeisauce
Viktoriabarschfilet mit frischen Artischocken
Jogurt Mousse Torte mit Erdbeerengelatine
36,00

Rotweinflasche „Campofiorin „ Masi 2011 33,00
Wessweinflasche „Vermentino di Gallura „ 2017 33,00
Glas Lugana 0,2l 7- Glas Brunello di Montalcino 0,2l 10 Glas Sauvignon 0,2l 8

Wochenkarte

Pizza mit Salsicia und rote Paprika 12,00
Huagem Weiße Bohnensuppe 5,00

Kartoffelcarpaccio mit Spiegelei und gehobelten schwarzen Truffel 13,50
Duetto von Lachscarpaccio und rote Bete mit Avocadowürfel 12,00
Gegrillte sardische Pecorino auf Pistocubett 11,00
Gegrillte Artischocken auf Rucola und gehobelten Parmesan 11,00

Hausgem. Tagliolini mit gehobelten schwarzen Truffel 14,50
Hausgem. Ravioli mit Spinat-Ricotta in Buttersalbeisauce 12,00
Hausgem. Tagliatelle mit Kalbsstreifen und gemischte Pilzen 14,50
Hausgem. Orechiette mit Salsicia und frischen Artischocken 14,50

Baby Calamari mit Favette, frischen Tomaten, Minze, Weissweinsauce, scharf 19,00
Gegrillte Lachsteak auf frischen Spinat mit Cocktail Tomaten 17,00
Zanderfilet mit frischen Artischocken 21,00

Kalbsleber nach Berliner Art 19,50
Schafslendescaloppina mit frischen Artischocken 22,00
Rinderstracetti mit verschiedenen Pilzen 22,00

Hausgem. Mascarpone mit Haselnüsse und gehobelten bittere Schokolade 7,00
Hausgem. Sebadas col Miele 7,00
Jogurt Mousse Torte mit Erdbeerengelatine 7,00
Neu : Sardisches Bier Ichnusa nicht filtriert 0,5l 6Eu
Buon Appetito !!!