

Menue

Porchetta di iberico con terrina di cipolle e peperoni in agro
Iberico-Schwein-Porchetta mit Zwiebelterrinen und saurer Paprika

~ ~ ~

Gazpacho di pomodoro e fragole con raviolini di salsiccia
Erdbeeren-Tomaten-Gazpacho mit Salsiccia-Ravioli

~ ~ ~

Ravioli di pecorino fresco con burro e maggiorana all'aceto balsamico
Frische Schafskäseravioli mit Butter, Majoran und Aceto Balsamico Tradizionale

~ ~ ~

Filetto di orata con spinaci e arance
Gebratene Goldbrassefilet mit Spinat und Orangen
oder

Fegato di vitello con patate e senape
Kalbsleber aus der Pfanne mit Kartoffeln und Senf

~ ~ ~

Scomposta di meringata all' albicocca
Baiserphantasie mit Aprikosen

Menuepreis inkl. Weinbegleitung € 89,00 ohne € 54,00
Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir dieses Menue nur Tischweise servieren

Antipasti

<i>Insalata di mare con calamari e limone</i> <i>Meeressalat mit Calamari und Zitronen</i>	14,50 €
<i>Rollatina di trota salmonata con purea di crescione e bisque ai pistacchi</i> <i>Lachforelleroulade auf Kressepuree und Pistazienbisque</i>	12,50 €
<i>Porchetta di iberico con terrina di cipolle e peperoni in agro</i> <i>Iberico-Schwein-Porchetta mit Zwiebelterrinen und saurer Paprika</i>	13,50 €
<i>Insalata di cuori di lattuga con uova e porcini</i> <i>Salat von Steinpilzen, Kopfsalatherz und Ei</i>	12,00 €

Zuppe

<i>Vellutata di zucchine con vongole</i> <i>Lauwarme Zucchini-suppe mit Venusmuscheln</i>	10,00 €
<i>Gazpacho di pomodoro e fragole con raviolini di salsiccia</i> <i>Erdbeeren-Tomaten-Gazpacho mit Salsiccia-Ravioli</i>	10,00 €

Paste

<i>Ravioli di pecorino fresco con burro e maggiorana all'aceto balsamico</i> <i>Frische Schafskäseravioli mit Butter, Majoran und Aceto Balsamico Tradizionale</i>	14,50 €
<i>Paccheri tiepidi con insalata di arrosto di agnello</i> <i>Lauwarme „Paccheri“ mit Lambraten-Gemüsesalat</i>	13,50 €
<i>Spaghetti alla marinara con cozze</i> <i>Spaghetti nach Marinara Art mit Bouchotmuscheln</i>	13,00 €
<i>Risotto al succo di peperoni con gamberi</i> <i>Risotto mit Paprikasaft und gebratene Garnelen ab zwei Personen pro Pers. A</i>	14,50 €

Mittagsmenue

Porchetta di iberico con terrina di cipolle e peperoni in agro
Iberico-Schwein-Porchetta mit Zwiebelterrinen und saurer Paprika
oder

Ravioli di pecorino fresco con burro e maggiorana all'aceto balsamico
Frische Schafskäseravioli mit Butter, Majoran und Aceto Balsamico Tradizionale

~ ~ ~

Trancia di salmone con spuma di cipollotti e crosta di pomodoro e sedano
Rosa gebratene Lachstranche aus der Pfanne mit Lauchschaum, Tomatenkruste und Sellerie
oder

Fegato di vitello con patate e senape
Kalbsleber aus der Pfanne mit Kartoffeln und Senf

~ ~ ~

Menuepreis € 26,50

Pesci

<i>Trancia di salmone con spuma di cipollotti e crosta di pomodoro e sedano</i> <i>Rosa gebratene Lachstranche aus der Pfanne mit Lauchschaum, Tomatenkruste und Sellerie</i>	27,00 €
<i>Merluzzo al forno con cannelloni di cetriolo, burrata e limone</i> <i>Kabeljau aus dem Ofen mit Gurkencannelone, Büffelburrata und Zitronen</i>	27,00 €
<i>Filetto di orata con spinaci e arance</i> <i>Gebratene Goldbrassefilet mit Spinat und Orangen</i>	29,00 €

Carni

<i>Suprema di pollo al forno, speck, crema di melanzane e salsa di spianata piccante</i> <i>„Poltinger“ Freihandhuhn mit Speck, Auberginencreme und scharfer Spianatasalamisauce</i>	22,00 €
<i>Schiava di capriolo con finferli e insalata di rapa bianca</i> <i>Rehrücken mit Pfifferlingen und Kohlrabisalat</i>	32,00 €
<i>Fegato di vitello con patate e senape</i> <i>Kalbsleber aus der Pfanne mit Kartoffeln und Senf</i>	26,00 €

Dolci

<i>Mousse di pesche con cioccolato al cardamomo</i> <i>Pfirsichmousse mit Cardamom-Schokoladen</i>	10,00 €
<i>Scomposta di meringata all' albicocca</i> <i>Baiserphantasie mit Aprikosen</i>	10,00 €
<i>Mousse di cioccolato all'olio di oliva, pane al cioccolato e zuppetta di fragole</i> <i>Schokolden-Olivenöl-Mousse mit "Schokoladenbrot" und Erdbeerensuppe</i>	10,00 €

SIE KÖNNEN UNSEREN 25 JAHRE ALTEN ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DIE MODENA VOM FASS AUCH ZU HAUSE
GENIESSEN € 25,00

ALS GESCHENK FÜR IHRE FREUNDE EMPFEHLEN WIR
DEN 12 JAHRE ALTEN (€ 64,00) ODER DEN 25 JAHRE ALTEN (€ 105,00) ORIGINAL VERPACKT MIT REZEPTEN