

BESONDERE EMPFEHLUNGEN

Raccomandazioni speciali | *Special recommendations*

ANTIPASTI

Vorspeisen | *Starters*

Fischsuppe mit Edelfischen 32.50 €
– *Fish soup with noble fish*

Carpaccio vom Lachs 29.50 €
mit Spargelsalat und Flusskrebse
– *Carpaccio of salmon with asparagus salad
and crayfish*

Meeresfrüchtesalat 29.50 €
mit Zitronenvinaigrette
– *Seafoodsalad with citrusvinaigrette*

Jakobsmuscheln mit 29.50 €
Orangen & Fenchel salat
– *Scallops with orange and fennel salad*

Hummersalat mit Avocado & Rucola 38.50 €
– *Lobster salad with avocado and rocket*

PASTA

Nudelgerichte | *Pasta*

Hausgemachte Strozzapreti 32.50 €
mit Salsiccia Piemontese und
gesalzenem Ricotta Käse
– *Homemade strozzapreti with salsiccia from the Piemont
and salted ricotta cheese*

Hausgemachte Paccheri 35.00 €
mit Scampi und weißem Spargel
– *Paccheri with asparagus and scampi*

CARNE

Fleischgerichte | *Meat*

Wiener Schnitzel 39.50 €
mit weißem Spargel
und neuen Kartoffeln
– *Vienesse Schnitzel with asparagus
and potatoes*

Helles Kalbsfilet 48.50 €
mit weißem Spargel
– *Veal steak with asparagus*

PESCE

Fischgerichte | *Fish*

Loup de Mer mit weißem Spargel .. 46.50 €
und neuen Kartoffeln
– *Sea bass with asparagus and
potatoes*

Seeteufel provencial 39.50 €
pikant mit Oliven Taggiasche und Kapern
– *Monkfish provencial with olive taggiasche and capers*

DOLCE

Nachspeisen | *Desserts*

Warmes Pistazien-
oder Schokosoufflé 14.50 €
mit Vanilleeis
– *Warm pistachio soufflé
or chocolate soufflé
with vanilla ice cream*

WEINEMPFEHLUNG

Raccomandazione di vino | *wine recommendation*

VINO BIANCO

Weißwein | *White wine*

R er Arneis
„Anterisio“

Cascina Chicco / Piemont

0,75l 55.00 €

VINO ROSSO

Rotwein | *Red wine*

bernet ign n
„Campo alle Comete“
Feudi Toscana / Bolgheri

0,75l 55.00 €

SPEISEKARTE | Menu

ANTIPASTI

Vorspeisen | *Starters*

Austern „Fine de Claire“ je 5.00 €
mit Schalottenvinaigrette

– *Fine de Claire oysters with shallot vinaigrette*

Rote Bete Carpaccio mit Burrata 24.50 €
und schwarzem Norcia Trüffel

– *Beetroot carpaccio with Burrata and black truffle*

Gegrillte Calamaretti 24.50 €
auf Wildkräutersalat

– *Grilled Calamaretti with herb salad*

Avocadosalat mit Flusskrebse 24.50 €

– *Avocado salad with cray fish*

Duett von Lachs- und Tuna Tartar.. 29.50 €
mit Avocado, Ingwer und Wasabi

– *Tuna and salmon tatar with avocado, ginger and wasabi*

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken 22.50 €

– *Sliced saddle of veal covered with tuna sauce & capers*

Carpaccio vom Rinderfilet 29.50 €
mit Rucola, Zitrone & Spargelsalat

– *Beef filet carpaccio with rocket, lemon and asparagus*

PASTA

Nudelgerichte | *Pasta*

Rummo Spaghetti Vongole Veraci ... 24.50 €
mit Venusmuscheln

– *Rummo Spaghetti with Vongole clams*

Ravioli des Tages 26.50 €

– *Ravioli of the day*

Tagliolini Tartufo 32.50 €
mit schwarzem Norcia-Trüffel

– *Tagliolini with black truffles from Norcia*

Hausgemachte Paccheri 43.50 €
mit Atlantik-Hummer

– *Homemade Paccheri pasta with Atlantic lobster*

CARNE

Fleischgerichte | *Meat*

Kalbskotelett 39.50 €
in Butter und Salbei gebraten

– *Roasted veal cutlet in sage butter*

Argentinisches Rinderfilet 44.50 €
vom Grill

– *Argentinian beef filet from the grill*

Rotwein-, Pfeffer-, oder + 5.00 €
Gorgonzolasauce auf Wunsch

– *on request: red wine, pepper or gorgonzola sauce*

Argentinisches Rib Eye 300g 48.50 €
mit Pfeffersauce

– *Argentinian Rib Eye Steak, with peppersauce*

PESCE

Fischgerichte | *Fish*

Atlantik Steinbutt vom Grill 39.50 €

– *Atlantic turbot from the grill*

Loup de Mer in Salzkruste (für 2 P.) . 88.00 €

– *Sea bass in salt crust (for 2 people)*

Seezunge vom Grill 44.50 €

– *Sole from the grill*

DOLCE

Nachspeisen | *Desserts*

Hausgemachtes Tiramisu 11.50 €
mit Löffelbiskuit & Mascarponecreme

– *Homemade Tiramisu*

Panna Cotta 13.50 €
mit gemischten Beeren

– *Panna Cotta with mixed berries*

Cheesecake 11.50 €
– *Cheesecake*

Italienische Käsevariation 18.50 €
mit Feigensenf (Preis pro Person)

– *Cheese variation from Italy with fig mustard (p.p.)*