

GIORNALE

ANTIPASTI VEGI

BOCCONCINI DI BUFALA CAMPANA
Büffelmozzarella (handgezogen) aus Kampanien D.O.P., Tomaten, Basilikum

CARCIOFO
Ganze Artischocke mit Vinaigrette, Sauce Béarnaise

CARPACCIO DI BARBABIETOLA
Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenkäse vom Grill, Honig

MILLEFOGLIE DI VERDURA
mit gegrillten Auberginen, Paprika, Radicchio, Zucchini-Crème

OLIVE E PARMIGIANO
Milde grüne Oliven aus Sizilien, Parmigiano Reggiano D.O.P.

PARMIGIANA DI MELANZANE
Auberginenaufbau mit Mozzarella, Parmigiano-Reggiano D.O.P., Tomaten

ANTIPASTI CARNE

BURRATA DI BUFALA E PROSCIUTTO DI SAN DANIELE
Büffelmozzarella (handgefertigt) mit cremiger Füllung D.O.P., San Daniele Schinken D.O.P., Feigen

CARPACCIO DI MANZO
Hauchdünne Scheiben vom argentinischen Black Angus Rinderfilet, gehobelter Parmigiano Reggiano D.O.P.

TARTARE DI MANZO
vom argentinischen Black Angus Rinderfilet, handgeschnitten, Kapern, Schalotten, Wachtelei, geröstetes Malzbrot

VITELLO TONNATO
vom Milchkalb, Kapernäpfel, Sardellen-Thunfisch-Crème nach Hausrezept

ANTIPASTI MARE

CAPELANTE ALLA CREMA DI ZAFFERANO
Jakobsmuscheln vom Grill, Safran-Crème

INSALATA POLPO
Oktopussalat mit Fenchel, Paprika, Petersilie, Staudensellerie

LENTICCHIE CON GAMBERI
Linsen mit Black Tiger Garnelen vom Grill

TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO
vom norwegischen Fjordlachs, handgeschnitten, Avocado, Limetten, Schalotten

INSALATE

CAESAR SALAD / + POLLO
mit frisch gehobeltem Parmigiano-Reggiano D.O.P., Croûtons / + Hähnchenbrust

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA
Salat mit Ziegenkäse vom Grill, karamellisierte Walnüsse, Honig

INSALATA AVOCADO-QUINOA / + GAMBERI
Salat mit Avocado, Quinoa, Birnenwürfel, Granatapfelkerne, Goji-Beeren / + Black Tiger Garnelen

INSALATA DI MANZO
Salat mit Streifen vom argentinischen Black Angus Rinderfilet, Champignons, Parmigiano-Reggiano D.O.P.

GIORNALE

PASTA

BIGOLI POLPO
mit Oktopus, Kirschtomaten, Weißwein

LINGUINE GAMBERI E ZAFFERANO
mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, Safran

LINGUINE TARTUFO E GAMBERI
mit frisch geraspelttem schwarzen Trüffel, Black Tiger-Garnelen

PAPPARDELLE RAGU BIANCO
mit Kalbfleisch, Sellerie, Zwiebeln, Karotten

TORTELLONI TARTUFO
mit Steinpilzen gefüllte Teigtaschen, frischer schwarzer Trüffel

RISOTTO MILANESE / + GAMBERI
Arborio Superfino, Safran, Parmigiano-Reggiano D.O.P. / + Black Tiger Garnelen

TAGLIATELLE BOLOGNESE
mit Hackfleisch vom argentinischem Black Angus Rinderfilet, Karotten, Tomaten

TAGLIATELLE PORCINI
mit Steinpilzen, Petersilie, Schalotten

MARE

ORATA ROYALE
Dorade Royal im Ganzen, nach Hausrezept gefüllt mit frischen Kräutern

POLPO
Oktopus vom Grill, Tomaten-Concassée, Zucchini-Crème

SALMONE
Norwegischer Fjordlachs, Butter-Zitronen-Sauce

CARNE

FILETTO DI MANZO
vom argentinischen Black Angus Rind, hausgemachte Estragonbutter und Jus

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
vom Kalb mit Parmaschinken D.O.P., Salbei

STRACCETTI DI MANZO
vom argentinischen Black Angus Rinderfilet, Rucola, Parmigiano-Reggiano D.O.P.

TAGLIATA ALLA GRIGLIA
vom argentinischen Black Angus Rind, Dijon-Senf oder Sauce Béarnaise

CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO / SPINACI / VERDURA
Rosmarinkartoffeln / Blattspinat / Gemüse

POMMES ALUMETTES
Kartoffelstreifen, Sauce Béarnaise