

WOCHENKARTE

Als Aperitif:

Il Tramonto (Maracuja, Prosecco, Aperol) 6,50

Antipasti:

Gegrillte Ziegenkäse auf Fenchel Salat, Nüsse und Preiselbeeren 12,50

Rinder Stracetti auf Rucola Salat und Parmesan (leicht Pikant) 14,50

Lachs Tartar mit Riso Venere und Avocado Mousse 15,50

Pasta:

Tagliolini mit Weiße Trüffel aus Elba und Parmesan Blättern 22,50

Steinpilzen Ravioli mit Kirschtomaten in Kastanien-Butter Creme 14,50

Heu und Stroh Nudeln mit Hummer fein zubereitet 18,50

Secondi:

Kaninchen nach Ischitana Art zubereitet, dazu Gemüse und Kartoffel 18,50

Gegrilltes Rinderfilet mit Weiße Trüffel , dazu Blatt Spinat 35,50

Seezungen Filets in Prosecco Soße und Weiße Trüffel 33,50

Dolci:

Panna Cotta al Cappuccino 6,50

Torta al Cioccolato mit Vanille Eis 7,50