

L'Antipasto / Vorspeise

Gamberi con Crema di Tartufo Nero

Gambas | Trüffelschaum | gehobelter schwarzer Trüffel

Carpaccio di Manzo Classico

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet | Rucola | geröstete Pinienkerne | Grana Padano

Vitello Tonnato

dünngeschnittenes Kalbsfilet | Thunfischcreme | Kapern

Tartare di Barbabietola con Formaggio Caprino

Rote Beete Tatar | karamellisierte Ziegenkäse

Polpo alla Griglia con Purè di Sedano

Gegrillter Oktopus | Selleriepüree

Gamberi Mallorquina

Gambas geschwenkt in Olivenöl-Knoblauch | Kirschtomaten

Tartare di Tonno

Thunfisch-Tatar vom Gelbflossenthunfisch | Basilikum-Limettensauce | Ingwer | Avocado

(Am Tisch zubereitet)

Capesante Tartufate con Lenticchie Beluga e Tartufo Nero

Jakobsmuscheln | Belugalinsen | gehobelter schwarzer Trüffel

Tonis Lumache

Schnecken überbacken | Estragon-Sahnesauce

Burrata Pugliese con Pomodorini e Basilico

Frischer Burrata aus Apulien | lauwarmer Kirschtomaten | Basilikum

Carpaccio di Manzo al Tartufo con Porcini e Tartufo Nero

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet | Trüffelschaum | Steinpilze | gehobelter Trüffel

La Zuppa / Suppe

Zuppa di Pomodoro

Tomatensuppe | Basilikum

Zuppa di Pesce

Edelfischsuppe

la Pasta / Il Risotto

Spaghetti di Gragnano alla Norma e Burrata

Spaghetti di Gragnano | Aubergine | Kirschtomaten | Basilikum | Burrata aus Apulien

Maccheroni Riccardo

Maccheroni | Filetstreifen vom argentinischen Rinderfilet | Gemüse | Curry-Sahnesauce

Tagliatelle all' Aragosta

Breite Bandnudeln | Kirschtomaten | Langustenschwänze im eigenen Fond

Penne Candele con Pesto di Spinaci e Mandorle Tritate

Kerzenförmige Penne | hausgemachtes Pesto vom Spinat | zerkleinerte Mandeln

Risotto Barbabietola con Formaggio Caprino e Pinoli

Rote Beete Risotto | karamellisierter Ziegenkäse | geröstete Pinienkerne

Tagliolini al Nero di Sepia allo Zafferano con Gamberi

Feine schwarze Bandnudeln (Tintenfischtinte) | Safran | Zucchini | Gambas

Tagliolini al Tartufo Nero

Feine Bandnudeln | Trüffelsauce | gehobelter schwarzer Trüffel

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Unser Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten: 20 Gluten | 21 Krebstiere | 22 Eier | 23 Fisch | 24 Erdnüsse | 25 Sojabohnen | 26 Lactose | 27 Schalenfrüchte | 28 Sellerie | 29 Senf | 30 Sesam | 31 Lupin | 32 Weichtiere

Il Pesce / Fisch

Sogliola alla Griglia

Seezunge im Ganzen gegrillt | Knoblauch | Kräuter

(Am Tisch filetiert)

Rombo al Prosecco con Lenticchie Beluga

Kross auf der Haut gebratener Steinbutt | Belugalinsen | Proseccoschaum

Coda di Rospo al Zenzero e Lime

Seeteufel gebraten | Ingwer-Limettensauce

Tonno Scottato in Crosta di Sesamo Nero

Thunfischsteak vom Gelbflossenthunfisch (halbroh) | umhüllt von schwarzem Sesam | weißer Balsamicojus

la Carne / Fleisch

Filetto di Manzo alla Griglia

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet | Knoblauch | Rosmarin

Filetto di Manzo con Salsa di...

Gegrilltes argentinisches Rinderfilet wahlweise in

Rotwein-Honigjus mit Pinienkernen

Pfeffersauce

Gorgonzolasauce

Rotweinjus

La Carne / Fleisch

Costolette di Agnello al Rosmarino

gegrillte Lammkoteletts aus Neuseeland | Knoblauch | Rosmarin

Il Nodino alla Salvia Burro

gegrilltes Kalbskarree | Salbeibutter

Paillard di Manzo

dünn plattiertes argentinisches Rinderfilet | Rucola | Kirschtomaten | Pinienkerne

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir tagesfrische Beilagen

Für das Dessert Menü fragen Sie gerne unser Servicepersonal

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Unser Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten: 20 Gluten | 21 Krebstiere | 22 Eier | 23 Fisch | 24 Erdnüsse | 25 Sojabohnen | 26 Lactose | 27 Schalenfrüchte | 28 Sellerie | 29 Senf | 30 Sesam | 31 Lupin | 32 Weichtiere