

Antipastí

K.p.

Guance di maialino con carpaccio di arance avocado e finocchio 11,50/14,50
Spanferkelbäckchen mit Orangen, Avocado und Fenchel Carpaccio

Tartara di manzo con papaya capperi e crudité di verdure 11/14,50
Rindertatar mit Papaya, Kapern und Gemüse-Crudité

Calamaretti saltati in padella con insalata di Wakame 12,50/15,50
Soutierte Baby-Calamari auf Wakame Algen

Tortino di melanzane viola, burrata e lamelle di pecorino sardo 11,50/14,50
Violett-Auberginen Törtchen, Burrata und sardische Pecorino Blätter

Tagliere di prosciutti e salami 12,50/14,50
Holzbrett mit feinen Schinken und Salami

Zuppa del giorno
Tagessuppe

Primi piatti

K.p.

Ravioli di caprino e menta con salsa al limone 14,00/16,00
Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Minze in einer Zitronen-Sauce

Linguine con coda di astice e zucchine 22,00
Linguine mit Hummerschwanz und Zucchini

Risotto Carnaroli con asparagi verdi, zafferano e ricotta salata 16,00
Risotto "Carnaroli" mit grünem Spargel, Safran und gesalzener Ricotta

Gnocchetti sardi al pesto, con pomodorini „Perino“ e fagiolini 14,50/16,50
Sardische Gnocchi mit Pesto, Perino Kirschtomaten und Keniabohnen

CARNI

K.p.

Medaglioni di vitello al dragoncello con asparagi bianchi 28,00/32,00
Kalbsmedaillon mit Estragonsauce, und weiße Spargel

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano 20,50/26,50
Rindertagliata vom Flank-Steak, auf Rucolasalat und Parmesan

Saltimbocca alla Carmelo con purè all'olio e verdure di stagione 23,00/26,00
Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ mit Ölkartoffelpüree und Saison Gemüse

Petto di anatra al miele, purè di patate viola e taccole 22,00 /29,00
Entenbrust mit Honig-Balsamico mit lila Kartoffelpüree und Zuckerschoten

Gerne beraten Wir Sie zu unserem Aktuellen Fischangebot

Alle unsere Gerichte werden nur mit unserem Olio Extra Vergine di oliva aus eigenen Anbau Zubereitet , dass Sie auch bei uns Kaufen Können!!

Fl. 0,5 € 13,50 - Fl. 0,75 € 16,50

- Chelucci produziert Hartweizenpasta und auch Eierteigwaren; Giuseppe verwendet ausschließlich die Weizensorten aus der Region und nutzt die traditionellen Herstellungsverfahren-Ausformung in Bronzen Pressen und langsame Trocknung. 3-5 Tage, in den auf max. Grad erwärmten Kammern. Für Eiernudeln werden nur frische, von Ort Aufgeschlagene Eier, verwendet.*

Sie können sich nur schwer entscheiden? Wir empfehlen unsere Gäste, ab 2 Personen ein Überraschungsmenü: 3 Gänge € 44,00, - 4 Gänge € 52,00

Falls Sie eine Firmierung Ihrer Rechnung wünschen, teilen Sie uns dies bitte vor der Ausstellung der gewünschten Inhalte mit. Eine nachträgliche Ausstellung verursacht Kosten sowie Mehrarbeit und ist daher nicht möglich. Wir danken für Ihr Verständnis