



€

Vorspeise

| | |
|---|------|
| Überbackene Aubergine (V) | 15,5 |
| Parmesan, Tomatensauce, Basilikum | |
| Gratinierter Ziegenkäse (V) | 15,5 |
| Rote Bete Carpaccio, Rucola, Thymianhonig, Walnüsse | |
| Burrata mit Datterino Tomaten (V) | 15,5 |
| Pienkerne, Balsamico, Basilico | |
| Prinzinger Vitalsalat (V) | 18,5 |
| Mozzarella, Rote Bete, Wild Brokkoli, Avocado, Pistazien, Kürbis, Balsamico | |
| Artischocken alla romana (V) | 19,5 |
| Gekochte Artischocken Herze, Kräuterbrühe, Kirschtomaten | |
| Hummer Salat | 29,5 |
| Wintersalat, Orangen, Avocado, Orangen-Mango-Jue | |
| Gebeizter Premium Lachs | 22,5 |
| Senf-Dill-Sauce, Fenchel-Salat, Rosa Pfeffer | |
| Schwertfisch Carpaccio vom Rückenfilet | 16,5 |
| Grüner-Apfel, Granat-Apfel, Rosa Pfeffer, Minze, Limette | |
| Tatar vom Fassone Rind | 24,5 |
| Babyspinat, Kapern, Zwiebeln, Trüffel-Mayonnaise, Winter-Trüffel | |
| Jakobsmuscheln & Gambas Spieße | 26,5 |
| Gebratene Jakobsmuscheln, siziliansiche Wildfangarnele | |
| Thunfisch Tataki im Sesammantel | 22,5 |
| Babyspinat, Sojareduktion, Wasabi, Ingwer, Mangojus | |
| Vitello Tonnato | 18,5 |
| Rosa Kalbfleisch, Kapern, Thunfisch-Mayonnaise | |
| Gegrillter Oktopus & Baby Calamari | 22,5 |
| Gemischter Salat | |



€

Suppen

Edelfischsuppe

Bouillabaise Art, Pernod, Dill

18,5

Minestrone

Gemüse Suppe

10,5

Kürbiscreme Suppe

Burrata Crème, Pistazienkerne

12,5

Pasta

Tagliatelle al Pesto (V)

Frischer Basilikumpesto, Zitronenschale

14,5

Sacchetti Birnen-Füllung

Gefüllte Pasta, Gogonzosauce, Birne, Radicchio, Walnüsse

15,5

Ravioli Wildschwein-Füllung

Carbonara Art, Guanciale Speck

18,5

Penne mit Rinderfiletspitzen

Cremige Sauce, Waldpilze, Erbsen, Cherrytomaten

21,5

Spaghetti alle Vongole

Vongole-Veraci, Weißweinsauce, Knoblauch, Peperoncino

19,5

Tagliarini Trüffel (V)

½ Port. 19,5

Cremige Trüffelsauce, schwarzer Sommertrüffel

24,5

Spaghetti – Gambas

Arrabiatasauce (scharf), Wildfanggarnele "Manzancolle"

27,5

Artischocken Risotto

Frische Artischocken, Wildfanggarnelen "Manzancolle"

27,5



€

Fleisch & Fisch

Piccata Milanese

25,5

Paniertes Kalbsschnitzel, Feldsalat, Granatapfel, Rosmarinkartoffeln

Tagliata vom Nebraska-Rumpsteak

33,5

Gebraten Waldpilze, Kartoffel-Trüffel Püree, Wild Brokkoli

Rinderfilet Black Angus

36,5

Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüse

Lammkarree in Pistazienkruste

33,5

Rotweinsauce, Kartoffelgratin, Gemüse

Kalbsfilet Medaillons

32,5

Café de Paris Sauce, Kartoffel-Trüffel Püree, Gemüse

Ossobuco alla Milanese

28,5

Geschmorte Kalbshaxe, Safran Risotto

Hirschfilet

34,5

Preiselbeersauce, Kartoffel-Trüffel Püree, Rotkohl

Steinbuttfilet auf Linsen

35,5

Beluga – Linsen, Safransauce, Salzkartoffeln, Babymöhren

Premium Thunfischsteak

28,5

Tropea Zwiebeln Kompott, Balsamico Reduktion,
Gemüse Caponata, Salzkartoffeln

Wolfsbarschfilet an Kürbis Risotto

34,5

Cognacsauce, Kräuter



€

Dessert

Tortino al cioccolato

Lauwarmer Schokoladenkuchen, Vanilleeis, Früchte

11,5

Zabaione

Vanilleeis, Beeren

12,5

Tiramisu Classico

Frische Früchte

9,5

Pistazien Crème Brûlée

Flambiert, Pistazien, Früchte

10,5

Panna Cotta

Frische Waldbeeren

9,5

Gianduja – Semifreddo

Halbgeföhrenes von der Nuggat Schokolade, frische Früchte

10,5

Sorbetvariation

Mango, Cassis, Zitrone

9,5

Gemischter Käseteller

Vier verschiedene Käsesorten, Senfsauce, Früchte

14,5

Heißgetränke

Espresso

3,10

Espresso Macchiato

3,20

Espresso Doppio

5,20

Espresso Doppio Macchiato

5,30

Espresso Coretto – Schuss Brandy

5,50

Cappuccino

3,90

Latte Macchiato

4,50

Milchkaffee

4,50

Schwarztee Assam | Schwarztee Darjeeling

Kamille | Grüner Tee | Früchtetee | Pfefferminztee

3,70