

Als Aperitif:

La Passione 7,50
(Passionsfrucht Püree, Prosecco, Minze)

Antipasti:

Gedämpfte Baby Jakobsmuscheln und in Tempurateig gebackene
Riesen Scampi auf Exotischen Salatbouquet 17,50

Cremige Burrata mit dünne Scheiben vom Parmaschinken und
Feigen auf Feldsalat 15,50

Primi:

Sciallatelli Pasta mi frischem Sashimi Thunfisch und Avocado Würfeln
in Hausgemachten Minzen Pesto 18,50

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit frischen Steinpilzen in Butter-
Thymian Creme 16,50

Secondi:

Argentinische Rinderlende im Blätterteigmantel auf Heidelbeeren-
Chianti Reduktion, dazu Kartoffelgemüse 27,50

Duetto von kanadischen Wild Gambas vom Grill und gefüllt Baby Calamari
auf Erbsencreme, dazu Rucola Salat 28,50

Dolci:

Hausgemachte Caramel Crème 7,50

Torta Caprese- Hausgemachtes Schoko- Mandel Törtchen 7,80