

Aperitivo: Rosato Vento 8,80
-Ramazzotti Rosato-Rhabarbersaft- Prosecco-Minze

Antipasti:

Rosa gebratenes Kalbsfilet-Carpaccio mit salziger Rosmarin-Panna-Cotta, Walnüssen,
Honig und grünem Spargel 21,50

Gegrillter Oktopus auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Rote-Bete und grünen Bohnen 22,50

Pasta:

Fusilli Calabrese mit frischen Venusmuscheln, Schwertfisch, duftender Minze und knackigen
Zucchini alla "Scapece" 21,50

Pappardelle mit zartem Kalbsragout und aromatischen getrockneten Steinpilzen, serviert in
einem knusprigen Parmesan-Nest 20,50

Secondi:

Ossobuco vom Kalb nach Mailänder Art, geschmort und serviert mit cremigem Safran-
-Risotto 28,50

Schwertfischfilet in Limettencreme auf Blattspinat, dazu Butterkartoffeln 32,50

Dolci

Crostata "Mürbeteig" mit Mango Konfitüre, Ricotta, Zitronenzeste und Vanille Eis 10,50

Hausgemachter Erdbeeren Tiramisu 8,50

