

menu 1

Zuppa d' Aragosta
mit Hummer gefüllte Safran-Ravioloni in Hummercremesuppe

Panzerotti Ripieni di Pesce Spada e Limone
*Teigtaschen gefüllt mit Schwertfisch und Zitrone,
serviert mit Zucchini und frischer Minze*

Crème brûlée
Dessert mit Karamellkruste, am Tisch flambiert

30 €

menu 2

Tagliolini al Tartufo
*dünne Bandnudeln mit frischen Trüffeln im Parmesanlaib
geschwenkt und mit Kirschwasser flambiert*

Anatra all'Arancia e Castagne
*Ente mit Maronen (Esskastanien) in Orangensauce,
serviert mit hausgemachten Gnocchi*

Fichi al Pepe Verde
*Feigen an grünem Pfeffer und Vanilleeis
mit Kirschwasser flambiert*

36 €