

## 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 alla Barbabietola Rossa**

hausgemachte Bandnudeln mit Rote Bete, Scampi und Seegras in Hummer-Buttersauce

### **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 €