

Wochenkarte

Aperitif und Wein Empfehlung:

Black Hugo mit Johannisbeersaft, Holundersirup und Minze	6,90
Lillet Wildberry	6,50
Ramazotti Rosato	6,90

Roero Arneis Cosetti Traube Roero	0,1	4,10 / 0,25	9,50 / 0,75	29,00
Barbera Vigna Vecchia DOCG Cosetti 2019	0,1	4,00 / 0,25	9,00 / 0,75	27,00

Empfehlung von Küchenchef Lillo

Seeteufel-Carpaccio mit Zwiebelconfit auf Babyliift-Salat und Süßkartoffelchips 14,10

Bresaola-Carpaccio mit sautierten Pfefferlingen, Büffelmozzarella und Rucola-Bouquet 14,70

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Tomaten, Oliven und Mozzarella in leicht scharfer Tomatensauce und krokanten Basilikumblättern 11,20/14,20

Brennnessel-Tagliatelle mit Jakobsmuscheln und roter Bete 12,50/15,50

Seewolffilet in Zitronen-Ingwer-Sauce, dazu Mangoldgemüse und lila Kartoffelchips 24,50

Ofenfrische Entenkeule mit Feigen in Rotweinsauce, dazu Süßkartoffelpüree 22,90

Pizza der Woche: Räucherlachs, Zucchini und Creme fraiche 13,50

Dolce:

Kakaoraviolifüllung mit Orangenhonig und Ricotta, auf Vanillecremespiegel 7,00

Buon Appetito!