

FRUHLINGS EMPFEHLUNG

HAUPTSPEISEN

- 661 BUFFALA SU BRESAULA:** 12,50€
Büffelmozzarella auf Bresaula.
Angemacht mit weise süß saure Balsamico-Basilikum Reduktion.
- 664 CARPACCIO DI TONNO:** 12,50€
Thunfisch-Carpaccio, mariniert mit Grapppfruit-Minze Vinaigrette, garniert mit gerösteten Mandelsplitter und frisches hauchdünn gehobeltem Ingwer.
- 637 TARTAR DI FINOCCHI** 19,50€
Fencheltartar mit Bresaula (luftgetrocknete Rinderfilet), Minze, geröstete Mandeln, mariniert in Limetten-Olivenöl Emmulsion, serviert auf gegrillten Birnenscheiben. Garniert mit Himbeer-Balsamico.

HAUPTSPEISEN

- 631 SPAGHETTI ALLE CIME DI RAPA:** 9,50€
Spaghetti mit Rapa Spitzen (besonders schmackhafte würzige Ital. Gemüsesorte) Kartoffelwürfeln, sardischen Speck und frische sardische Salsicciam.
- 623 STROZZAPRETTI CON CARCIOFI** 9,50€
Hausgemachte Nudeln mit Artischocken, knusprig gebackener sardischer Speck, Kartoffelwürfel und Kalamata Oliven.
- 668 SALMONE ALL'ARANCIA** 14,50€
Lachsfilet auf BIO Orangencreme mit kandierter Orangenschale, geröstete Cashewkerne und knusprige Petersilinwurzelchips, dazu Beilagen.
- 667 MEDAGLIONI DI VITELLO AL CAPRINO:** 17,50€
Gegrillte Kalbsmedaillons, überbacken mit frischem Ziegenkäse.
Serviert mit Cranberry Portwein Kompott. Dazu Beilagen.
- 669 BISTECCA ALLA MONICA** 18,50€
Argentinisches Rumpsteak gegrillt (ca. 230 g), serviert auf süß-saure Monica Rotwein Soße, dazu Bratkartoffeln.

