

EMPFEHLUNGSKARTE

ANTIPASTI

663 Crema di zucca e zenzero

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokosnuss, garniert mit Croutons, Crème fraîche, Kürbiskerne und Kürbiskernöl. 9,50€•

656 Bresaola con gelato al parmigiano

Bresaola auf Fenchel-Julienne, dazu unseren hausgemachten „**Parmigiano Reggiano Gelato mit Walnüssen von The Braze Eismanufaktur**“ Abgerundet wird dieses Geschmackserlebnis mit kandierten Selleriestücken, und Cherrytomaten. Verfeinert mit einer Sellerie-Minze Balsamico-Creme. 14,50

636 Insalata di zucca e burrata

Exquisite Burrata, harmonisch kombiniert mit gegrilltem Kürbis auf einem Bett aus Fenchel, Rucola und verschiedenen Blattsalaten, verfeinert mit knusprigen Croutons und gerösteten Sonnenblumenkernen. Verfeinerte mit Kürbiskernöl 13,50€

665 Antipasto di zucca al forno e filetto di oratta

Zart gebratenes Dorade-Filet auf knusprigem gebratenem Bauernbrot, begleitet von geröstetem Hokkaido-Kürbis, arrangiert auf einem Bett aus frischem Rucola, Fenchel und verschiedenen Blattsalaten. Verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen und einem Hauch von erstklassigem Olivenöl. 13,50

637 Petto d'anatra al vino dolce

Flugentenbrust auf Salatbett, serviert mit Kastanien-Portweinsauce und Walnüsse, unterlegt mit pani carazau. 13,50

PRIMI

652 Pizza a su sartizzu friscu

Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, frische Salsiccia, frisches Basilikum. 14,50

653 Pizza alla burrata

Deliziose Pizza mit cremigem Burrata, auf einem Bett aus frischem Rucola, begleitet von saftigen Cocktailltomaten, zarten Parmesanflocken und einem Hauch von hochwertigem Olivenöl. 14,50

666 Specialità della casa, Spaghetti a sa Romana

Die „al dente“ gekochten Spaghetti mit Cocktailltomaten und Oliven, kommen in den ausgehöhlten Käseleib. Nachdem die Pasta den Geschmack des Pecorinos aufgenommen hat, wird es direkt am Tisch vom Käseleib aus serviert. 12,50

651 Troffie ai porcini e salsiccia:

Hausgemachte Spiralnudeln mit Steinpilze, frische Salsiccia und Cocktailltomaten. 15,50

633 Pappardelle al ragù di cinghiale

Breite Bandnudeln mit Wildschweingulasch in Tomatensauce 15,50

SECONDI

667 Petto di pollo in salsa di albicocche e castagne

Hähnchenbrustfilet mit einer köstlichen Kastanien Aprikosen Portweinsauce mit Ganze Früchten. Mit gerösteten Cashewkernen, dazu Beilage. 18,50

663 Filetto di merluzzo su crema di sedano

Gegrilltes Kabeljaufilet, verfeinert mit Kapern und Oliven, serviert auf einem Bett aus Sellerie-Pesto und garniert mit knusprigen Selleriechips. Begleitet von sorgfältig ausgewählten Beilagen für ein exquisit abgestimmtes Geschmackserlebnis Beilagen 24,50

DESSERT

684 Crema cattalana

eine exquisit zubereitete Vanillecreme, die direkt am Tisch flambiert wird. Die zarten Vanillearomen verschmelzen dabei perfekt mit der köstlich knusprigen Karamellkruste, und bieten so ein unvergessliches Geschmackserlebnis. 8,50

Cocktail e birre

(NEU) Mandarinetto Spritz, 8,50€

Genuss pur! Mandarinenlikör, Bitter Orangentonic, Prosecco und frisches Mandarinenstück. Dieser belebende Cocktail ist eine fein abgestimmte Mischung aus Aromen, die die Sinne verwöhnt und den Gaumen erfrischt.

Limoncello Spritz: Limoncello Likör, Tonicwater, Prosecco, Zitrone, Minze 8,50€

Aperol Spritz: Aperol, Tonic, Prosecco, Orangenscheibe 8,50€

Gin Tonic: 8,50€

