

Kalte & Warme Vorspeisen

Gedämpfte Meeresfrüchte mit Spargel und Passionsfruchtsauce	20,50
Millefeuille aus Melone, Parmaschinken und Büffelmozzarella	19,50
Jakobsmuscheln mit Mango-Avocado-Salat mit Spargel	22,50
Oktopus-Carpaccio mit Burrata-Quenelle, Olive und Orangenvinaigrette	22,50
Kalbscarpaccio mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan auf Pizzabrotkruste	21,50
Gratinierte bunte Spargel im Schinkenmantel mit Parmesan-Kruste	18,00
Baby Hummer auf Lachs-Tatar mit Avocado-Creme	25,00

Pasta & Co

Bärlauch-Ravioli mit Zitronenbutter	22,50
Spaghettini mit Veraci-Muscheln mit Spargel in süßer Knoblauchsauce	24,50
Fagottino mit Spargel- und Büffelmozzarella mit gerösteten Mandeln	22,50
Risotto Prosecco, Safran-Calamaretti und Garnelen	25,00
Orecchiette-Nudeln mit Fleischbällchensauce all'Arrabbiata	20,00
Risotto mit Spargel, Garnelen und Robiola-Käse	22,50
Paccheri mit Schwertfisch und Auberginencreme	24,50

Hauptgerichte mit Fisch

Wolfsbarschfiletrollchen auf einem Kartoffelbett mit Prosecco-Sauce	29,50
Gebratener Seeteufel gefüllt mit Spargel und Pistazien in Weißwein	30,00
Seezunge und Garnelen aus der Pfanne in Safransud	32,00
Gebratenes Doradenfilet mit Bohnen und Artischocken	29,50
Schwertfisch mit Tomatenfilet-Sauce mit Minze	29,50
Lachs mit Parmesan-Kräuter-Kruste auf Spargel	29,50
Steinbeißer und Riesengarnelen auf Ofengemüse	32,50

Buon Appetito

Hauptgerichte mit Fleisch

Geschmorter Spargel in Bärlauchbutter mit gegrilltem Kalbsrücken	32,00
Entenbrust, Kross und saftig gebraten in Orangensauce	29,50
Rinderfilet aus der Salzkruste mit Getrüffeltem Kartoffelpüree	32,50
Kalbsfilet in Rotwein und Pistazien-Sauce	29,50
In der Pfanne gebratenes Rib-Eye-Steak mit Knoblauch-Kräuterbutter	34,00
Gebratene Hähnchenbrust aus Freilandhaltung mit Shiitake-Pilz-Füllung	29,50
Rosa gebratenes Lammkarrée auf Spargel mit Joghurt-Minze-Sauce & ----- Rotweinbuttersauce	30,00

Pizza

Sofia Loren: Bunte Spargel, Lachs, Kirschtomaten und Büffel-Mozzarella	18,50
Pavarotti: Salsiccia, Rucola, frisches Tomaten Parmesanflocken und Burrata	18,50