

CARTA PRIMAVERA / FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN

Tartare di tonno rosso al coltello marinata alla salsa ponzu e avocado

Rotes Thunfisch-Tatar, mariniert in Ponzu-Sauce und Avocado

25

Tagliere di prosciutto crudo nostrano e asparagi

Rohschinken aus der Region mit Spargeln serviert auf Holzplatte

17 \ 22

Risotto carnaroli mantecato all'aglio orsino, burrata e polvere di olive

Carnaroli-Risotto mit Bärlauch, Burrata und Olivenpulver

18 \ 23

Tagliatelle fatte in casa al ragù d'anatra e funghi chanterelle

Hausgemachte Tagliatelle mit Entenragout und Pfifferlingen

19 \ 25

Lombata d'agnello arrosto con asparagi, gratin di patate
e salsa bruna al vino rosso

Gebratener Lammrücken mit Spargel, Kartoffelgratin an Rotweinsauce

45

Rana pescatrice al curry giallo con verdure e riso

Seeteufel in gelbem Curry mit Gemüse und Reis

43

Crema bruciata alle fragole

Gebrannte Erdbeeren-Crème

13

Cremoso al cioccolato fondente, olio extra vergine di oliva e sale maldon,
crumble di mandorle e mais

***Cremige Zartbitterschokolade, Olivenöl und Maldon-Salz,
Mandel- und Maisstreusel***

14