



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Pfifferlingscremesuppe mit Kresse und Südtiroler Speck € 10,80
- Tartaro di tonno con insalata di arance € 17,80
Tatar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat
- Ravioli ripieni di piselli con gamberoni al vino bianco € 23,50
Ravioli mit Erbsen gefüllt, gebratenen Garnelen,
Zuckerschoten und Tomatenwürfel in Weißweinsauce
- Tagliatelle "Lamborghini" con finferli e prosciutto crudo € 23,00
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Scheiben vom
Parmaschinken „Riserva“ und schwarzem Pfeffer
- Filetto di branzino al limone e capperi con zucchini € 32,00
Filet vom gebratenen Wolfsbarsch in Kapern – *Amalfi*
Zimonensauce mit Rucola an Zucchini - Kartoffelstampf
- Bistecca di tonno con salsa all'arancia e finocchio € 32,50
Thunfischfilet im Sesammantel kurz angebraten an
Orangen - Pfeffersauce auf cremigen Fenchelpüree
- Costoletta di maiale *Duroc* con finferli e fagiolini € 29,50
Kotelette vom *Duroc* Landschwein mit gebratenen Pfifferlingen,
Salbei - Brandy Jus, grünen Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
- Panna cotta mit marinierten Erdbeeren € 8,90
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,00
gefüllt und Schokoladensauce überzogen



AKTUELLE WOCHENKARTE

- "Semifreddo Torroncino" affogato € 9,00
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt
- Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme, Campari- € 10,80
Orangensaft Reduktion und Pinienkernkrokant...*im Glas serviert*
- Dreierlei von der Erdbeere... € 13,80
Erdbeer-Tiramisu im Glas, Panna cotta mit Erdbeermark und Erdbeer Sorbet
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Erdbeerkompott, - € 14,80
Balsamico und Walnuss Krokant