



MITTAGSMENÜ

05.06.2023 – 09.06.2023

17,5 EUR

LUNEDÌ / MONTAG

Caesar Salat

Orecchiette nach "Amatriciana" art, grüner Spargel

Erdbeeren Pannacotta

MARTEDÌ / DIENSTAG

Gemischter Salat

Mezzi Paccheri, Bärlauch-zucchini pesto, Kirschtomaten, Erbsen,

Büffel Burrata-Crème

Joghurt Mousse, Blaubeeren

MERCOLEDÌ / MITTWOCH

Rucola Salat, Parmesan, Kirschtomaten

Lasagne al Forno

Tiramisù

GIOVEDÌ / DONNERSTAG

Fronleichnam

VENERDÌ / FREITAG

Büffel Burrata Caprese Salat

Gegrillte Doraden Filet, Gemüse-Caponata, Venere-Rice, Minze Sauce

Schoko-Erdbeeren Mousse



TAGESKARTE

BURRATA DI BUFALA CAPRESE, CAPONATA PRIMAVERA 16

Büffelburrata, Tomaten Carpaccio, Frühling Caponata, Basilikum

VITELLO TONNATO 17

Sous vide gegarte Kalbshülfe, Thunfischsoße, Kapernäpfel

LINGUINE ALLA BOLOGNESE 18

Linguine, Bolognese Sauce, Basilikum, Grana Padano

**CALAMARATA, SALSA AL POMODORO SAN MARZANO DI SARDEGNA,
BURRATA DI BUFALA, BASILICO 18**

Calamarata, San Marzano-Tomaten Sauce aus Sardinien, Büffel Burrata, Basilikum

ORECCHIETTE ALL'ARRABBIATA 14

Orecchiette, Tomaten Sauce, Chili

LINGUINE, GAMBERI, ASPARAGI, POMODORINI 19

Linguine, Garnelen, Spargel, Kirschtomaten

**CAPPELLACCI CACIO E PEPE FATTI A MANO, ERBE AROMATICHE
ASPARAGI E MIELE 22**

Handgemachte Cappellacci mit Cacio e Pepe gefüllt, Kräuter, Spargel, Honig

TAGLIATA DI MANZO 33

Simmentaler Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Rosmarinjus

FILETTI DI ORATA ALLA GRIGLIA 27

Gegrillte Doraden Royale Filet, Frühling Caponata, Salat

TIRAMISÚ 8

Tiramisú
