



---

---

## **MITTAGSMENÜ**

**26.02.2024 – 01.03.2024**

**17,5 EUR**

---

---

### **LUNEDÌ / MONTAG**

Gemischter Salat, Balsamico Dressing

Linguine alla Carbonara

Honig Panna Cotta

---

---

### **MARTEDÌ / DIENSTAG**

Caprese Salat

Artischocken-Risotto, Erbsen, Minze, Pecorino-Käse

Winter-Obst-Salat

---

---

### **MERCOLEDÌ / MITTWOCH**

Rucola Salat, Parmesan

Lasagne al Forno

Tiramisú

---

---

### **GIOVEDÌ / DONNERSTAG**

Romana Salat

Hähnchen nach "Milanese" Art, Kartoffel-Salat

Birnen-Ricotta Mousse

---

---

### **VENERDÌ / FREITAG**

Winter Salat

Gegrilltes Lachs, Zucchini, Minze, Cous-Cous

Crème Caramel

---

---

---

---

---

---



---

## TAGESKARTE

---

---

### **BURRATA AL TARTUFO DI ANDRIA** **21**

Gelbebeete-Carpaccio, Trüffel-Burrata aus Andria, Winter-Krauter-Salat,  
Abate Birne-Mousse, karamellierte Kürbiskerne

---

---

### **VITELLO TONNATO** **18**

Sous vide gegarte Kalbshüfte, Thunfischsoße, Kapernäpfel

---

---

### **PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE** **19**

Pappardelle, Bolognese Sauce, Basilikum, Grana Padano

---

---

### **ORECCHIETTE, SALSA AL POMODORO SAN MARZANO DI SARDEGNA, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO** **18**

Orecchiette, San Marzano-Tomaten Sauce aus Sardinien, Büffel Mozzarella, Basilikum

---

---

### **ORECCHIETTE ALL'ARRABBIATA** **14**

Orecchiette, Tomaten Sauce, Chili

---

---

### **TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA, SALMONE & ZUCCHINE** **21**

Tagliatelle mit Tintenfisch, Lachs und Zucchini, Kirschtomaten, Basilikum,  
Stracciatella, Pistazien

---

---

### **RAVIOLI ALLA BARBABIETOLA RIPIENI DI CAPRINO** **22**

Rote Bete-Ziegenkäse-Ravioli, Birnen Mousse, Karamellierte Nüsse

---

---

### **TAGLIATA DI MANZO** **36**

Simmentaler Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Rosmarinjus

---

---

### **SALMONE ALLA GRIGLIA** **28**

Gegrillte Lachsfilet, Winter-Salat

---

---