

proposte del mese

Antipasti	Zuppa fredda di avocado, limone e cetrioli ^V Kalte Avocado-Gurken-Zitronen-Suppe <i>Cold avocado, cucumber and lemon soup</i>	16
	Insalata di cicoria bianca al balsamico di mele con gamberoni saltati Weisser Chicorée-Salat mit Apfel-Balsamico-Dressing und gebratenen Riesencrevetten <i>White chicory salad with apple balsamic dressing and pan-fried king prawns</i>	32
	Vitello tonnato Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern <i>Pink-roasted veal, tuna sauce, capers</i>	34
Primi	Maccheroncini al ragù di tonno con melanzane e olive taggiasche Hausgemachte Maccheroncini mit Thunfischragù, Auberginen und Taggiasca-Oliven <i>Homemade maccheroncini with tuna ragù, eggplant and Taggiasca olives</i>	38
	Risotto all'astice e zucchine Hummerrisotto mit Zucchetti <i>Lobster risotto with zucchini</i>	43
Secondo	Fianco di vitello su carpaccio di pomodori, pecorino e patate Grilliertes Kalbsflanksteak auf Tomatencarpaccio mit Pecorino und Ofenkartoffeln <i>Grilled veal flank steak on tomato carpaccio with pecorino and roasted potatoes</i>	52

il consiglio dello Chef

Tagliata di manzo su insalata di rucola con parmigiano, riduzione di balsamico e risotto al parmigiano Rinds-Entrecôte auf Rucolasalat mit Parmesansplitttern und Balsamicoreduktion, dazu Parmesanrisotto <i>Beef entrecôte on rocket salad with Parmesan shavings and balsamic reduction, served with Parmesan risotto</i>	56
Filetti di sogliola alla griglia con vinaigrette di pomodori e riso Grillierte Seezungenfilets mit Tomatenvinaigrette, dazu Reis <i>Grilled sole fillets with tomato vinaigrette, served with rice</i>	59