

Specialità Estive

CHAMPAGNE CONSIGLIATO

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	1 dl	16.5
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	75 cl	110
Moët & Chandon, France		

ANTIPASTI

INSALATA DI SPINACI CON GAMBERETTI	24.5
Babyspinat, Crevetten, halbgetrocknete Tomaten, Pinienkerne	

VITEL TONÉ	25.8
Dünn geschnittener Kalbsbraten, Mayonnaise-Thunfischsauce, Kapern	

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE E BURRATA	26.5
Parmaschinken DOP, Melone, Burrata	

PRIMI

PENNE CON MELANZANE E RICOTTA	26.5
Teigwaren mit frittierten Aubergeinen, Pfefferminze, Tomatensauce, Ricottakäse	klein 24.2

SCRIGNI DI CARBONARA	28.5
Teigtaschen mit Carbonarafüllung, Erbsencreme, Guanciale (Wangenspeck)	klein 26.2

SECONDI

SALMONE AL LIMONE	39.5
Lachstranche an einer Zitronensauce, serviert mit Wildreis	

CARRÉ D'AGNELLO ALLA GRIGLIA	48.5
Rosa gebratenes Lammkarree vom Grill (geschnitten), sautiert mit Knoblauch und Rosmarin, serviert mit Bratkartoffeln	

PIZZA

SORRENTINA	28.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Crevetten, Büffelmozzarella, halbgetrocknete Tomaten, Rucola	