



# SAN VALENTIN'S MENU

## CARPACCIO DI POLPO

OKTOPUS CARPACCIO MIT KAROTTEN, SELLERIE UND KRÄUTERN.  
OCTOPUS CARPACCIO WITH CARROTS, CELERY AND HERBS.

- ODER/OR -

## CARPACCIO DI MANZO

BIO RINDER FILET CARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN  
BIO BEEF FILET CARPACCIO WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN



## LINGUINE SCAMPI

KITON LINGUINE MIT AUSGELÖSTEN SCAMPIS IN LEICHEM TOMATENFOND.  
KITON LINGUINE WITH PEELED OFF SCAMPI IN A LIGHT TOMATO SAUCE.

- ODER/OR -

## RISOTTO AL TARTUFO

ACQUERELLO REIS MIT BÜFFELBUTTER UND TOSKANISCHEN SCHWARZEN TRÜFFEL.  
ACQUERELLO RICE WITH BUFFALO BUTTER AND BLACK TUSCAN TRUFFLES.



## BRANZINO E POLENTA

WILDFANG WOLFSBARSCHFILET MIT POLENTA.  
WILD CAUGHT SEA BASS FILET WITH POLENTA.

- ODER/OR -

## FILETTO SCALOPPATO AL BAROLO CON PUREE DI PATATE

US PRIME FILE GESCHNITTEN, IN BAROLO-SAUCE MIT ERDÄPFELPÜREE.  
SLICED US PRIME FILLET IN BAROLO SAUCE AND MASHED POTATOES.



## BABÀ NAPOLETANO AL RUM CON CREMA AL MASCARPONE

AM TISCH ZUBEREITETER, NEAPOLITANISCHER RUM-BABÀ MIT MASCARPONE CREME.  
NEAPOLITAN RUM BABÀ WITH MASCARPONE CREAM, PREPARED AT THE TABLE

€ 119