



Menu di San Valentin

Burrata con Caponata di Verdure

28.-

Burrata mit Gemuesecaponata

Burrata with Vegetable Caponata



Carpaccio di Mango con Tartufo Nero

29.-

Rindercarpaccio mit schwarzem Truffel

Beef Carpaccio with Black Truffle



Tartare di Tonno e Avocado

29.-

Thunfisch Avocado Tartar

Tuna & Avocado Tartare



Orecchiette con Crema di Datterini e Stracciatella 26.-

Orecchiette mit Datterini Tomatencreme & Stracciatella

Orecchiette with cream of Datterini Tomatoes & Stracciatella



Risotto Champagne e Rose Rosse 33.-

con Tartara di Gamberi

Champagner- und Rotweinrisotto mit Garnelen-Tartar

Champagne and Red Rose Risotto with Shrimp Tartare



Linguine con Straccetti di Manzo, Peperoni Cruschi 28.-

e Pomodori

Linguine mit Rindfleischstreifen, Cruschi-Paprika und Tomaten

Linguine with Beef Strips, Cruschi Peppers and Tomatoes



Gamberoni Giganti con Citronette e Olio di Puglia 44,-

Riesengarnelen mit Citronette und Olivenöl aus Apulien

Giant Prawns with Citronette and Puglia Olive Oil



Tagliata di US Prime Ribeye con Salsa al 69,-

Pepe Rosa

Aufschnitt vom US Prime Ribeye mit rosa Pfeffersauce

Sliced US Prime Ribeye with Pink Peppercorn Sauce



Branzino in Crosta 119,-

Wolfsbarsch in der Salzkruste / Sea Bass in a Salt Crust



Chateaubriand in Crosta di Sale e Pane 175,-

Chateaubriand in der Brot & Salzkruste

Chateaubriand in a Bread & Salt Crust



Cuore d'Amore

22,-

*Leichter Biskuitboden umhüllt mit feiner Chantilly-Creme
und roten Beeren*

Fluffy sponge base covered with fine Chantilly cream and red berries



Torta Caprese e Panna

18,-

Italienischer Schokolade-Mandelkuchen mit Schlagobers
Italian chocolate almond cake with whipped cream



COPERTO A PERSONA

Gedeck pro Person

Cover charge per person

3,90,-

CONTORNI DISPONIBILI SU RICHIESTA

Beilagen auf Wunsch erhältlich

Side dishes available upon request

8,50,-