

MENU DELLA SETTIMANA

WOCHENKARTE

WEEKLY MENU

Insalata di mare, julienne di verdure croccanti, patate viola ^(6, 8, 10, 13)

Meeresfrüchtesalat, knuspriges Julienne Gemüse, violette Kartoffeln

Seafood salad, vegetable Julienne, purple potatoes

17,50 €

Misticanza servita con vitello marinato, scaglie di Pecorino Romano, cantarelli, spuma di pera ^(4, 7, 13)

Misticanza serviert mit mariniertem Kalbfleisch, Pecorino Romano,

Pfifferlingen, Birnenmousse

Mixed-leaf salad served with marinated veal, Pecorino Romano,

chanterelles, pear mousse

14,50€

Tortino tiepido di ricotta, pompelmo e finocchio, sgombro arrostito, dressing agli agrumi ^(5, 9)

Lauwarmer Ricottatörtchen, Pampelmuse und Fenchel, gebratene Makrele,

Zitrusfrüchtedressing

Lukewarm ricotta pie, grapefruit and fennel, roasted mackerel, citrus fruit dressing

15,50 €

Tagliolini con crema di parmigiano e pecorino romano, servito con tartufo estivo ⁽⁴⁾

Tagliolini mit Parmesan und Pecorinocreme, serviert mit schwarzem Sommertrüffel

Tagliolini with Parmesan and Pecorino cream, served with black summer truffle

18,50 €

Tagliatelle con cantarelli, prosciutto di Parma, mirtilli ^(4, 13)

Tagliatelle mit Pfifferlingen, Parmaschinken, Blaubeeren

Tagliatelle with chanterelles, Parma ham, blueberries

16,50 €

Fegato di vitello, burro e salvia, salsa di cantarelli, purè di patate al limone ^(7, 13)

Kalbsleber, Butter und Salbei, Pfifferlingsauce, Zitronen-Kartoffelpüree

Veal liver, butter and sage, chanterelle sauce, lemon potato puree

22,50 €