

Zuppe e Insalate

Zuppa di zucca

Hokkaido-Kürbissuppe mit Scampi im Kürbiskernmantel, dazu steirisches Kernöl.
14.50

Hokkaido & Burrata

Cremige Burrata auf Hokkaido-Kürbis-Salat, Babyspinat und Walnüssen.
16.50

Antipasti | Vorspeisen

Carpaccio di manzo „Eifeler Wald“

Rindercarpaccio mit frischem Wildkräutersalat, Waldpilzen, Parmesanspänen, gerösteten Bucheckern und Brennessel-Pesto.
19.50

Vitello Tonnato

Fein geschnittene Kalbsfleischscheiben in einer Thunfischsauce, garniert mit Kapern und Wildkräutersalat.
18.50

Pistachio Arancini Siciliani (Sizilien)

Frittierte Reisbällchen gefüllt mit Pistazien aus Bronte, Büffelmozzarella und Mortadella.
18.50

Antipasti Remise

Mediterranes Grillgemüse, Wildkräutersalat, Parmaschinken Melone, Caprese, Vitello Tonnato, Rindercarpaccio mit Parmesan und Scampi.
19.50

Gamberi al Burro Limone

Riesengarnelen in Pikanter Zitronen-Kräuter-Butter mit Kirschtomaten, dazu gegrilltes Ciabatta.
21.50



Primi Piatti | Pasta e Risotto

Orecchiette con cime di rapa

Gebratener wilder Brokkoli mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und gehobeltem Pecorino. (Vegetarisch)

18.50

Garganelli con ragù d'agnello

Pasta Klassiker aus der Emilia-Romagna mit mediterranem Lammragout.

26.50

Risotto alla Milanese con Gamberoni

Safran-Risotto mit gegrillten Riesengarnelen in Zitronen-Kräuter-Marinade.

32.00

Secondi Piatti | Carne

Filetto di Manzo

Rinderfilet mit Kräuter-Parmesan-Kruste und Marsala-Sauce.

Polenta und Gemüse.

42.00

Saltimbocca alla romana

Kalbsschnitzel umwickelt mit Salbei und Paramaschinken, dazu Tagliarini und buntes Gemüse.

32.00

Suprema di pollo alla Siciliana

Supremé Maishähnchen, gefüllt mit Ricotta, Spinat und Pistazien, serviert auf Safran-Risotto.

36.50

Die Fischgerichte finden Sie auf unserer Tafel um Ihnen die frischeste Qualität anzubieten.

Dolci | Nachspeisen

Hokkaido Creme Brûlée

Knusprig karamellisiert mit Walnusseis.

12.50

Torta al Cioccolato Fondente

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis.

14.50

Tiramisù

Unverändert nach der Rezeptur von Roberto Parisi. Dazu Tonkabohneneis.

12.50

Variazione del dolce

Unsere Klassiker.

14.50

Sgroppino al limone

Geschlagenes Zitronensorbet mit Grappa.

12.50

Alle Preise gelten inkl. Mwst.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

