

<b>VORSPEISEN...</b>	€
ZIEGENKÄSE auf ROTE-BEETE-CARPACCIO	15
BUFALA-MOZZARELLA auf WILDKRÄUTERSALAT & KIRSCHTOMATEN	17
CARPACCIO vom RIND mit frischem TRÜFFEL	22
KALBSLEBER-STREIFEN auf FELDSALAT	19
BABY-CALAMARI "AGLIO-OLIO-PEPERONCINO"	18
JAKOBSMUSCHELN mit BRONTE-PISTAZIENCREME # gebratene DATTELN	19.5
LACHS-TARTAR mit AVOCADO	17
OKTOPUS vom Grill auf RUCOLA	19.5
Gratinierte MUSCHELN mit ZITRONE	12.5
6 St. AUSTERN FIN DE CLAIRE	24
ANTIPASTO DI PESCE GRANDE-SPECIALE "DOLCE & VITA" (großer Fisch-Vorspeisen-Teller)	34
<b>PASTA...</b>	€
TROFIE mit BRONTE-PISTAZIENPESTO	18
TAGLIOLINE NERI mit BABY-CALAMARI in TOMATENSAUCE # KNOBLAUCH	19.5
PACCHERI "SALSICCIA & BROCCOLI"	14.5
SPAGHETTI "AI FRUTTI DI MARE" mit frischen MEERESFRÜCHTEN	21
SPAGHETTI "VONGOLE-VERACI" mit frischen VENUS-MUSCHELN	22
PAPPARDELLE mit RINDERSTREIFEN an TOMATENSAUCE	19
TAGLIERINI mit SAISON-TRÜFFEL	22
TORTELLONI mit GARNELEN & BURRATA	19.5
<b>GNOCCHI...</b>	€
GNOCCHI mit KALBSLEBER-STREIFEN	19
<b>FISCH...</b>	€
SCHWERTFISCH "Alla Pizzaiola"	29.5
LACHSFILET an DIJON-SENFSAUCE	27
WOLFSBARSCH-FILET mit CHERRYTOMATEN-MEDITERRANEN KRÄUTERN	29.5
DORADE vom GRILL im Ganzen	29.5
JAKOBSMUSCHELN mit GRILLGEMÜSE	32
<b>FLEISCH...</b>	€
TAGLIATA vom RIND auf RUCOLA mit GRANA PADANO	34
LAMMKARREE in Kräutern aus dem OFEN	34
KALBSLEBER mit gebratenem APFEL & ZWIEBELN	26
KALBSKOTELETT an BUTTER & SALBEI	34
<b>WEINEMPFEHLUNG:</b>	
Weiß: CORTESE del PIEMONTE "Paja" (Marco Bonfante)	0,20 Glas / 8.9