



CIO QUELL CHE C'ERA



## LIVE MUSIK++SANT VALENTINO++LIVE MUSIK

ZUR BEGRÜBUNG JE 1 GLAS 0,1L PROSECCO

### PIZZA PANE / PIZZABROT

\* \* \*

### STRACCIATELLA BARBABETOLA

DER CREMIGE FLÜSSIGE KERN EINER BURRATA AN ROTE BETE CARPACCIO

\* \* \*

### LUNETTE AL TARTUFO

MIT TRÜFFEL UND RICOTTA GEFÜLLTE PASTA AN EINER GETRÜFFELTEN SALSA AUS STEINPILZEN

\* \* \*

ZUM HAUPTGANG HABEN SIE DIE WAHL ZWISCHEN FISCH & FLEISCH

PESCE / FISCH

CARNE / FLEISCH

SALMONE AL PORRO

ROASTBEEF E FAGIOLINI

NORWEGISCHES BIO LACHSFILET

SÜDAMERIKANISCHES "GRAIN FED" ROASTBEEF

AN EINER SALSA AUS GERÖSTETEN PORREE

AN TOMATISIERTEN BRECHBOHNEN & ZWIEBELN

\* \* \*

### PROFITEROL FALSO

WINDBEUTEL AN MASCARPONE CREME & SALSETTA VON ROTEN FRÜCHTEN

BEGLEITET VON GRAPPA & ESPRESSO

ZUM MENU SERVIEREN WIR EINE FLASCHE SAGGEZZA NEBBIOLO 0,7L.

DIESER WEIN VOM WEINGUT PIETRAFORATA KOMMT AUS DER REGION COLLINE NOVARESI.

DER AUSBAU DES WEINES ERFOLGT IM STAHLTANK UND GROßen GEBRAUCHTEN BARRIQUES.

FLORAL ERDIGER DUFT, EHER RAUCHIG, ANGENEHMER BEERIC.

PREIS FÜR 2 PERSONEN

159 €

