

CIO QUELL CHE C'ERA

SPEZIAL LUNCH



1. GANG

CARPACCIO DI SALMONE

15 €

geräuchertes Lachs-Carpaccio mit Avocado
"Gaucamole"

CUORE DI BURRATA

15 €

der flüssige Kern von der
Burrata mit Pesto &
confierten Kirschtomaten

INSALATA ROMANA

15 €

gebratener Romana Salat an
hausgemachtem Original Caesar Dressing
& marinierter Hünchenbrust

CARPACCIO DI MANZO

16 €

Rinder Carpaccio mit einer
Pilz-Cremè

2. GANG

CAPRIOLO

36 €

Filets vom Rehrücken an Reduktion
vom Reh & Rotwein mit
Pastinaken-Kartoffel-Cremè

ORECCHIETTE CAPRIOLO

22 €

handgemachte Pasta mit Bolognese
vom Reh an Fonduta
di Pecorino

CALAMARI

20 €

Tintenfisch Tube am Stück frittiert
mit Kartoffel-Kimchi-Puree

RAVIOLI ZUCCA

18 €

Tortelloni gefüllt mit Ricotta
& Kürbis an einer Soße vom
Weißen Spargel

3. GANG

PANNACOTTA

7 €

Hausgemachte Vanille Pannacotta
mit Himbeersoße

TIRAMISU

7 €

Hausgemachte Italienische
Dessertspezialität

SORBETTO AL LIMONE

7 €

Zitronen Sorbet mit Limoncello

Nellamia
Cucina
Si mangia
bene

PRO PERSON

33 €