

CIO QUELL CHE C'ERA

SPEZIAL LUNCH



1. GANG

CARPACCIO DI SALMONE

geräuchertes Lachs-Carpaccio an einem Spiegel von Weißen Spargel mit Kaviar

STUFATO PISELLI E PANCETTA

ein kleiner Eintopf aus Erbsen & Speck mit Spiegelei

ASPARAGO BIANCO

Weißer Spargel an einer Crème von Pecorino & Grana Padano mit gerösteten Haselnüssen

CARPACCIO DI MANZO

Rinder Carpaccio im Stile eines klassischen mediterranes Tatar

2. GANG

PANCETTA ALLE 5 SPEZIE

Schweinebauch mit 5 Gewürzen mariniert 3 Stunden 5 gekocht & gegart, an einem Kartoffel Kürbis Püree

RISOTTO ASPARAGO VERDE

Risotto mit grünem Spargel & hausgemachten Pesto vom Bärlauch

LAMPUGA E VERDURE

Gold-Makrele an Gemüse

TORTELLONI NERI

schwarze Riesen Tortellini gefüllt mit Räucherlachs & Ricotta an einer Soße vom Weißen Spargel

3. GANG

PANNACOTTA

Hausgemachte Vanille Pannacotta mit Himbeersoße

ESPUMA DI TIRAMISU

Hausgemachte Italienische Dessertspezialität

Nellamia
Cucina
Si mangia
bene

PRO PERSON

33 €

AFFOGATO NOCCIOLA

Espresso mit einer Kugel Haselnuss Eiscreme