

CIO QUELL CHE C'ERA

S P E Z I A L L U N C H



1. GANG

CARPACCIO DI SALMONE

geräuchertes Lachs-Carpaccio,
Philadelphia al Lima & Wakame Salat

CAPELANTE FALSO

marinierte Kräuterseitlinge
an Steinpilzcreme Salsa
mit Blätterteig Talern

PARMIGIANA TOP

frittierte Aubergine, im Ofen gebackene
Aubergine mit Tomatensugo
"Teriyaki Style" Pecorino creme

CARPACCIO DI MANZO

Rinder Carpaccio mit Grana
Padano & Trüffel Mayonnaise

2. GANG

CAVOLEFIORE AL KIMCHI

unsere vegetarischen Spieße
mit Blumenkohl & Brokoli
mariniert mit Kimchi

RISOTTO FUNGHI TARTUFO

Risotto mit Kräuterseitlingen mit
Trüffelbutter & Grana Padano

ALETTE "BARBEQUE STYLE"

marinierte Hähnchenflügel
an asiatischer Barbeque Soße
mit hausgemachten Kartoffel Wedges

GUANCIE DI MAJALE

ein Gericht für die Seele, zarte,
geschmorte Schweinsbäckchen auf
einem cremigen Puree

3. GANG

PANNACOTTA

Hausgemachte Vanille Pannacotta
mit Himbeersoße

TIRAMISU

Hausgemachte Italienische
Dessertspezialität



PRO PERSON

33 €

TORTA PISTACCHIO

Käsekuchen Basis mit
Pistazien Flavour auf einem
Boden aus Oreo Keksen