



Aperitif:

- SECCO aus Franken- spritzige Perlwein-trocken 0,1l // 4,00€
- Crodino Spritz mit Prosecco, Orangenscheibe und Rosmarin 0,25l // 6,50€
- Rabarberspritz mit Prosecco, Scheibe Orange und frischer Minze 0,25l // 6,50€

Vorspeisen:

- Panierte Büffelmozzarella auf Rucola, Cocktailtomaten und Schwarzem Trüffel a,c,g,8 15,90€
- Frühlingsalat mit Spargel, Erdbeeren, Rucola, Pinienkernen, Cocktailtomaten, pane carasau und weißer Balsamico Dressing h,a 12,90€
- Tris di antipasti: Vitello Tonnato, frittierte Artischocken und Scampi im Kartoffelmantel auf Rucola 3, a,b,d,g, 14,50€

Hausgemachter Flammkuchen:

- Flammkuchen mit Spargel, Parmaschinken, Lauchzwiebel und rosa Pfefferbeeren a,g,2 11,90€
- Flammkuchen mit Kürbis, Birne und Schafskäse a,g,2 10,90€
- Flammkuchen mit Lardo und Sommer Trüffel a, g,2 12,90€

Pasta:

- Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Perlhuhn und Pistazien a,d,g,h 13,90€
- Risotto mit Spargel und Scampi b,d 14,50€
- Tagliolini mit Artischocken, Pinienkernen und Sommer Trüffel a,h 17,90€
- Orechiette mit Lammragout und Schafskäse a,g,8,h,4 14,50€

Pesce:

- Lachsfilet vom Grill auf Spargel, Blatsalat, Cocktailtomaten und Kräuterbutter a,b,d 19,90€
- Rosa Tonno-Steak im Sesamkruste auf Salzkartoffel und Spargel d,c,l 24,00€
- Duetto pesce vom Grill dazu Kartoffel und Gemüse a,d,g, 19,90€
- Gemischter Fischteller vom Grill auf Kartoffel und Gemüse a,d,g, 24,00€

Carne:

- Kalbs- Ossobuco mit Risotto alla milanese -Safran i,g,k,h,4 19,90€
- Kalbsmedaillons mit Spargel dazu Bratkartoffel und Gemüse a,d, 18,90€
- Lende vom Grill auf Spargel und Gemüse 21,00€

Nachspeisen:

- FrISCHE Erdbeeren mit Mascarpone-creme 6,90€ a,8,11
- Crème Brûlée a,g,11 6,50€ // Tortino soufflé mit flüssigem Kern a,c,g,11 5,90€
- Panna Cotta a,g,11 5,90€ // Tiramisu 5,90€ a,8,g,11,9

Herzlich willkommen!