

# CHEF'S CHOICE

## VORSPEISEN

### SCALOPPINE

Gegrillte Jakobsmuscheln auf  
Blumenkohl Püree & einer  
Mango- Chilli- Creme, Yuzu, Ingwer und Basilikum Öl

18,90

### PULPO

Gegrillter Oktopus auf Erbsen- Püree  
frittierte Karotte & Koriander Öl

18,90

### WILDFANG GAMBAS

Vier gegrillte Wildfang Gambas mit Limetten- Aioli  
dazu kleiner Beilagensalat

18,90

### PASTA

#### MARE NERO

Schwarze Tagliolini mit Gambas, Oktopus,  
Babycalamari, Muscheln & Jakobsmuscheln  
in einer Hummer-Creme-Sauce

27,90

#### RAVIOLI RICOTTA SPINACI

Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat mit Cherrytomaten  
in einer Salbei Butter Sauce

16,90

#### RAVIOLI CAPRA

Ravioli mit Ziegenkäse Thymian Füllung dazu Datteln,  
Pinienkerne in einer Butter Sauce

16,90

### CONTRA CARPACCIO

Kurz gebratene Rinderfilet Scheiben  
mit Parmesan & Olivenöl dazu  
frischen Stangensellerie & Cherrytomaten

22,90

### BURRATA POMODORO

San Marzano Tomaten Sud  
mit Knoblauch & Zwiebeln  
dazu Burrata mit frischem Basilikum

12,90

### CEVICHE

Roh marinierte Jakobsmuschel in einem Yuzu Leche  
de Tigre Sud mit Koriander, Chilli, Stangensellerie,  
gerösteter Mais & rote Zwiebeln

18,90

### PIZZA

#### PIZZA MELANZANE

Pizza Bianca mit Stracciatella darauf Aubergine,  
Balsamico Zwiebeln, Cherrytomaten, Fior di Latte,  
Rosmarin & Rosinen

16,00

#### PIZZA MANZO

Pizza mit Tomatensauce mit Paprika , Fior di Latte &  
Rinderfiletstreifen

18,00

**BUON APPETITO !** 