



Vorspeisen

Blumenkohlcremesuppe 8,5

Beluga Linsen | gegrillter Octopus | Alioli 19,5

5 x Mini Arancini | Erbsen-Fior di Latte-Füllung | Parmesan Mayo 13,5

Gebackener Camembert | Blattsalat | Preiselbeeren | Walnüsse, 15

Primi – Handgemachte Pasta

Girasoli Pecorino-Birne Füllung | Taggiasca Oliven | Walnüsse 19

Mezzelune Steinpilzfüllung | Butter-Salbei 17

Gnocchi | Gorgonzola | Blattspinat | Mohnsamen 16,5

Bavette Carbonara | Pancetta | Pecorino | Eigelb 16 (mit Sahne 150 € 😊)

Paccheri Wildschweinragout | Pflaumen 19

Hauptgerichte

Entenkeule | Süßkartoffel Creme | Wilder Brokkoli 34

Risotto | Basilikum Pesto | Büffelmozzarella | Limonen Crunch 20

Safran Risotto | Blattspinat | Gambero Barbuto 25



Spezialitäten vom Lavasteingrill

(Vorbestellung mind. 2 Tage vorher)

Halber Kanadischer Hummer vom Lavasteingrill & Safran-Aioli 42

Dry Aged Tomahawk Steak – 1,5 kg (für mind. 2 Personen) | Grillgemüse |
Rosmarinkartoffeln | Chimichurri & Kräuterbutter 45 pro Person

Wildfang Wolfsbarsch (für mind. 2 Personen) | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln |
Salsa Verde & Kräuterbutter 38 pro Person

Dessert

Panna Cotta | Waldfrüchte 7,5

Lauwarmes Schokotörtchen | Vanilleeis 10,5

Affogato alla Vaniglia 6,5

Affogato mit Baileys 8,5