

Empfehlung der Küche – Recommendation from the chef

Antipasti - Starter

Carpaccio di Manzo con Finferli	14,5 €
Rinder Carpaccio mit gerösteten Pfifferlingen, Ruccola und Parmesan Beef carpaccio with roasted chanterelles, rocket and Parmesan	

Pasta

Linguini Finferli	14,0 €
Getrübte Linguini mit frischen Pfifferlingen Truffled linguini with fresh chanterelles	
Tagliolini Filetto di Manzo	15,5 €
Frische Tagliolini mit Rinderfiletspitzen in Butter-Trüffel-Cremesauce mit Parmesan Fresh Tagliolini with beef tips in butter-truffle cream sauce with Parmesan	
Ravioli Tartufo	13,5 €
Ravioli gefüllt mit Trüffel in Butter-Salbei-Sauce Ravioli stuffed with truffle in butter-sage sauce	
Pizza Finferli	12,5 €
Steinofenpizza mit Speck und Pfifferlingen Stone oven pizza with bacon and chanterelles	

Pesce - Fish

Filetto Salmone	21,5 €
Lachsfilet mit Kräuterkruste, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse Salmon fillet with herb crust, served with rosemary potatoes and daily vegetables	
Filetto Dorado	21,5 €
Doradenfilet auf Weissweinspiegel, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse Doradenfilet on white wine sauce, with rosemary potatoes and daily vegetables	

Carne - Meat

Fegati di Vitello	18,0 €
Kalbsleber mit Steinpilzen, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse Calf's liver with porcini mushrooms, with rosemary potatoes and vegetables	
Bistecca di Manzo	21,0 €
Argentinisches Rumpsteak mit Gorgonzolahaube überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse Argentinean rump steak with Gorgonzola hood baked with rosemary potatoes and vegetables	
Entrecote di Manzo	21,5 €
Argentinisches Entrecote auf Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln Argentinian entrecote on bacon beans and rosemary potatoes	

Vino - Wine

Ciro Bianco Greco D.o.c.	Glas 0,1 l 4,0 €	Flasche 24 €
Primitivo di Manduria 60 Anni D.o.p	Glas 0,1 l 8,0 €	Flasche 50 €