

Pranzo•Cena

Ostriche kristale GF

Austern kristale

5,0 al pz

Scampi crudi o ai ferri GF

Scampi roh oder gegrillt

6,0 al pz

Insalatina di seppia carciofo fritto e sedano rapa GF

Salat mit Tintenfischen, gebackene Artischocken und Knollensellerie

20

Crudo di branzino puntarelle olio e bottarga GF

Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Spargelsprossenöl und Bottarga

20

Ovetto confit frittella di patata alle erbe di campo e fonduta al tabor GF

Ei nach confitt Art mit Kartoffelpfannkuchen, Wildkräutern und Taborkäsefondue (lokaler Käse aus dem Karst)

18

Spaghetti e insalatina di mare alla marinara

Spaghetti mit Meeresfrüchtesalat nach Marinara Art

22

Fusilloni di Napoli cima di rapa e petto d'oca affumicato

Fusilli aus Neapel mit Stängelkohl und geräucherter Gänsebrust

22

Gamberoni fritti germogli e maionese piccante sriracha

Gebackene Riesengarnelen mit Sprossen und pikanter Srirachamayonnaise

20

Trancetto di orata al forno asparagi e zafferano GF

Filet von der Goldbrasse im Ofen gebraten mit Spargel und Safran

30

Polpo laccato cipollotto rosso di Tropea e kefir GF

Glasierter Oktopus auf roten Tropea-Zwiebeln und Kefir

20

Tagliata di manzo funghi cardoncelli e pak-choi GF

Tagliata vom Rind mit Kräuterseitlingen und Pak Choi

28

Carpaccio di ananas marinato al lime GF

Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Limette

7

Tortina dulcey al cioccolato caramellato e mandarino

Dulcey Torte mit karamellisierter Schokolade und Mandarinen

9

Cremino al pistacchio biscotto breton al cacao e fragole

Pistaziencreme mit Kakaokeks "Breton" und Erdbeeren

9

All'Aperitivo

Mini burger di scottona cipolla rossa caramellata e bbq

Mini Burger mit jungem Rind karamellisierten roten Zwiebeln und BBQ

8,0 al pz

Ossocollo di mangalica e focaccia ai cereali e carbone

Schweinenacken (ossocollo) vom Mangalitza Schwein und Vollkorn Kohle-Schiaccia

5,0 al pz

Frittura di alici salsa di Yogurt e zenzero

Frittierte Sardellen mit Joghurt-Ingwer Dip

18