

**Aperitivo:** O Sole Mio 8,80  
(Aperol, Prosecco, Orangensaft, Minze)

**Antipasti:**

In Tempura Teig gebackene Riesengarnele und Melonen Tartar auf Avocado Creme 21,50

Gratinierte Weiße Spargel serviert mit Salzkartoffel und Sauce Hollandaise 18,50

**Pasta:**

Tagliatelle mit geschmorrtten Lammragout, Steinpilzen und Wildpreiselbeeren 19,50

Lasagnette mit ganzen Fischen in Safran Besamel Sauce, angerichtet auf Schwertfisch  
Carpaccio 21,50

**Secondi:**

Kotelette aus der Neuseeländischen Lamm in Pistazienkruste auf Rotwein Reduktion,  
dazu Rosmarin Kartoffel 28,50

Duetto von Riesengarnele und Jakobsmuscheln auf Schwarzen Risotto mit frischen  
Venusmuscheln 34,50

**Dolci**

Hausgemachter Limoncello Tiramisu 8,50

Baileys Affogato, *Vanille Eis mit Doppelten Espresso und ein Schuss Baileys* 8,50



SCAN ME FOR ENGLISH MENU