

V O R S P E I S E N

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten,
Koriandergrün, eingelegten Chili und Capperini • 29

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet
mit Thunfisch und einer cremigen Sauce • 26

Burrata mit Tomaten, saisonalen Beeren und Kräutern • 22

Tatar, rohes Rindfleisch mit Capperini und Eigelbcreme • 23

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise
und Pecorino Romano • 25



P A S T A

Tortelli mit Burrata und Trüffel • 21



H A U P T G E R I C H T E

Nordischer Kabeljau mit Blumenkohlpuree, Tomaten und Kalamata-Oliven • 39

Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie • 46

Lammkotelets alla Griglia mit saisonalem Gemüse • 44

Lammschulter, 18 Stunden langsam geschmort in Barolo-Wein
mit aromatischen Kräutern • 135

Rib-Eye Steak und toskanische Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch, ab 1 kg,
Preis pro 100g • 16

