

SONDERKARTE
Empfehlung vom Küchenchef
Solange der Vorrat reicht

Fischspezialitäten

A 1	Ganze Gegrillte Dorade Royal ca. 500-700 g* mit frischen Kräutern	26,00 €
A 2	Ganze Gegrillte Seezunge ca. 600-800 g*	39,00 €
A 3	Schwertfischfilet livornesische Art an Tomatensauce mit Taggiasca Oliven	23,50 €
A 4	Rotfleischiges Thunfischfilet an Madagascar-Sauce	26,50 €
A 5	Ganzer gegrillter Wolfsbarsch ca. 500-700g* mit frischen Kräutern	24,00 €
A 6	Ganzer Steinbutt ca. 600 g* im Ofen gegart	28,50 €
A 7	Gegrillte Calamari-Tuben	24,50 €
A 8	Miesmuscheln ca. 900 g.* im Topf serviert auf rheinische Art (mit Wurzelgemüse und Weißwein) oder auf italienische Art (in Tomatensauce)	16,50€

Fleischspezialitäten

A 9	Neuseeländisches Lammcarree mit frischen Kräutern	26,50 €
A 10	In Scheiben geschnittene Milchkalbsleber an Salbei und Butter	16,50 €
A 11	In Scheiben geschnittenes Neuseeländisches Lammcarree mit Parmesanstreifen und frischen Steinpilzen	27,50 €
A 12	Gegrilltes Ochsen Rib Eye aus Kanada mit traditionellem Fettauge	27,50 €
A 13	Verschiedene ausgesuchte Fleischstücke gegrillt	23,50 €
A 14	Gegrilltes US T-Bone-Steak Shortloins mit Knochen	26,50 €
A 15	Hirschfilet ca. 300 g* an Barolosauce	36,00 €
A 16	Original italienisches Bistecca Fiorentina (T-Bone-Steak mit Knochen ca. 1 Kg*) für 1-2 Personen vom Chianina Rind aus der Toskana	69,50 €

*Jedes Fleisch- und
Fischgericht
servieren wir mit Beilage*

* Rohgewicht

SONDERKARTE
Empfehlung vom Küchenchef
Solange der Vorrat reicht

B 17	Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und Calamari-Ringen	11,50 €
B 18	Hausgemachte Linguine mit Venus- und Miesmuscheln, Thunfischstückchen, Knoblauch und Olivenöl	14,50 €
B 19	Octopusstückchen mit frischem Fenchel, Ruccola und Knoblauch	10,50 €
B 20	Regatoni (Röhrennudeln) mit Gamberetti, Parmesan, Zucchini, Piri Piri (scharf) und Weißwein	12,50 €
B 21	Hausgemachte Nudeln (Linguine), 6 gebratene Scampi, Olivenöl, Knoblauch und Peperoni (scharf)	16,50 €
B 22	Hausgemachte lange Nudeln (Linguine) mit Tomatensahne-Sauce und Knoblauch auf einem halben kanadischen Hummer	22,50 €
B 23	San Daniele roher Schinken in Scheiben geschnitten garniert mit frischen Feigen	11,50 €

B 25 *Menü für 1 Person*

3 Jacobsmuscheln im Ofen gegart

Hausgemachte Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce

Hirschfilet auf geschmortem Gemüse
oder

Thunfischfilet an Safransauce dazu Kartoffeln

Dessert des Tages

Espresso Ruggiero Arabica Oro

38,50 € p.P.

La Tradizione e un regalo del passato ai nostri giorni