

WOCHENKARTE

APERITIF

Aperol Granatapfel Spritz - Aperol, Prosecco, Granatapfel, Rosmarin	8,50 €
Aperol Maracuja Spritz - Aperol, Prosecco, Maracuja	8,50 €

VORSPEISEN

Gebratener Ziegenkäse im Zucchini-mantel auf lauwarmem Tomatenragout	14,90 €
Isländisches Lachstatar mit Mango-Avocadocrème und geröstetem Sesam	15,90 €
Mit Spinat und Gorgonzola gefüllte Riesenchampignons mit Parmaschinkenhaube	14,90 €

HAUPTGÄNGE

Tagliolini mit frischem Trüffel aus Umbrien und frisch geriebenem Parmesan	23,90 €
Cremiges Carnaroli Risotto mit grünem Spargel, Gamberetti und Erbsen	23,50 €
Gnocchi mit gewürfelter Rote Bete, Havelländer Schweinefilet und Frühlingslauch	18,90 €
Kräuter-Tortellacci gefüllt mit grünem Spargel und Ricotta in Parmesanbutter	18,50 €
Linguine mit Meeresfrüchten und cremiger Safransauce	23,90 €
Steinofenpizza mit Spinat, scharfer Salami und Trüffelöl	15,90 €
Steinofenpizza Bianca mit Gorgonzola, Feige und Parmaschinken	16,50 €
Steinofenpizza mit Lachs, grünem Spargel und Mascarpone	16,90 €
Steinofenpizza mit Champignons, Mortadella und Parmesansplittern	14,50 €

DESSERT

Crème Brûlée mit eingelegten Aprikosen	8,50 €
Salzmandelkrokant-Semifreddo mit Karamelsauce	8,50 €
Mascarponecrème mit frischen Erdbeeren und Minze	9,50 €

WEINENPFEHLUNG

weiß: Grillo, Sizilien	0,2 L 7,90 €	0,5 L 16,90 €
rot: Primitivo, Apulien	0,2 L 7,90 €	0,5 L 16,90 €