



## MENUE A



### *PESCE SPARDA AL BASILICO E RADICCHIO*

*Trance vom Schwertfisch an Basilikumsauce*

*gemischter Radicchio Salat*

€ 9,50

### *SPAGHETTI MARNERO*

*Spaghetti mit Meeresfrüchte ~ schwarzer Tintenfischsauce*

€ 9,50

### *MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA*

*Filet vom Skrei Kabeljau auf rote Bete-Kartoffelpüree*

*~ mediterraner Sauce ~ Thymian ~ Fenchelgemüse*

€ 20,00

### *CREPÉ SUZETTE*

*Flambierter Crepé in Cointreau - Orangensauce*

*~ Eiscreme*

€ 6,00

*Menüpreis A € 45,00*

## MENUE B

### *TATARA DI VITELLO*

*Kalbsfleisch - Tartar ~ grüner Sauce*

*~ geröstete Polenta*

€ 9,50

### *TAGLIOLINI SPILLO*

*Feine Bandnudeln ~ Pancetta*

*Blumenkohlspiegel ~ gehobelter Ricotta salata*

€ 9,00

### *SUPREMA DI FARAONA*

*Perlhuhn - Supreme gefüllt mit piemontesischer Salsiccia*

*grüner Pfeffer-Salbeisauce ~ Wirsinggemüse ~ Kartoffelkuchen*

€ 19,00

### *PANNA COTTA IN SALSA DI CAMELLO*

*Panna Cotta in Karamellsauce*

€ 6,00

*Menüpreis B € 43,50*



## MENUE C

*CARPACCIO PUGLIESE*  
*Carpaccio mit Kalamata-Oliven-Pesto*  
*~ Trockentomaten ~ Pecorino*

€ 9,00

*RAVIOLI ROSSINI*  
*Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta*  
*in Frühlingslauch-Tomaten-Sahnesauce*

€ 9,50

*PAPPARDELLE CASTEL SARDO*  
*Pappardelle (XXL-Bandnudeln) ~ Lammragout ~ Bioberglinsen*

€ 12,50

*FORMAGGIO MISTO*  
*Käsevariation alla Rossini*

€ 6,50

*Menüpreis C 37,50 €*

*Gerne können Sie einzelne Gerichte innerhalb der Menüs  
tauschen oder separat wählen.*

### Weinempfehlungen

#### Dessertwein

*Nuovo Messagio "Bera"*

*Glas 0,05 L € 5,00*

#### Vino Bianco

*ISCHIA FRASITELLI D.O.C.*

*"Casa D'Ambra"*

*Isola Ischia Kampanien*

*Rebsorte: 100% Biancolella*

*Flasche 0,75L € 27,00*

*Glas 0,2 L € 9,00*

#### Vino Rosso

*CHIANTARI I.G.T.*

*"Vigneti Zabù"*

*aus Sizilien*

*Rebsorten: 70 % Nero D'Avola, 30% Merlot*

*8 Monate im amerikanischen Eichenfässern ausgebaut*

*Flasche 0,75L € 23,00*

*Glas 0,2 L € 7,60*



## MENUE A

### *PESCE SPARDA AL BASILICO E RADICCHIO*

*Trance of Swordfish ~ basil sauce*

*~ mixed Radicchio salad*

€ 9,50

### *SPAGHETTI MARNERO*

*Spaghetti with seafood ~ of black cuttlefish sauce*

€ 9,50

### *MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA*

*Fillet of the Skrei cod on beetroot-mashed potatoes*

*~ Mediterranean sauce ~ thyme ~ fennel vegetables*

€ 20,00

### *CREPÉ SUZETTE*

*Flambéed Crépé in Cointreau ~ orange sauce*

*~ ice cream*

€ 6,00

*Menu price A € 45,00*

## MENUE B

### *TATARA DI VITELLO*

*Calf's veal ~ Tartar ~ green sauce*

*~ roasted polenta*

€ 9,50

### *TAGLIOLINI SPILLO*

*Fine tagliolini ~ Pancetta*

*Cauliflower mirror ~ of planed Ricotta salata*

€ 9,00

### *SUPREMA DI FARAONA*

*Guinea fowl ~ Supreme fully with piedmont sausage*

*green pepper-sage sauce ~ savoy ~ cabbage vegetables ~ potato cake*

€ 19,00

### *PANNA COTTA IN SALSA DI CARMELLO*

*Panna Cotta in caramel sauce*

€ 6,00

*Menu price B € 43,50*



## MENUE C

### *CARPACCIO PUGLIESE*

*Carpaccio with Kalamata-olive-pesto*

*~ dry tomatoes ~ Pecorino cheese*

€ 9,00

### *RAVIOLI ROSSINI*

*Ravioli fully with spinach and Ricotta*

*in spring leek ~ tomatoes-cream sauce*

€ 9,50

### *PAPPARDELLE CASTEL SARDO*

*Pappardelle (XXL - tagliatelle) ~ lamb ragout ~ bio- mountain lenses*

€ 12,50

### *FORMAGGIO MISTO*

*Cheese variation alla Rossini*

€ 6,50

*Menu price C 37,50 €*

*Feel free to individual courts within the menus  
exchange or separately as single select court*

## *Weinempfehlungen*

### *Dessertwein*

*Nuovo Messagio "Bera"*

*glass 0,05 L € 5,00*

### *Vino Bianco*

*ISCHIA FRASITELLI D.O.C.*

*bottle 0,75L € 27,00*

*"Casa D'Ambr"*

*glass 0,2 L € 9,00*

*Isola Ischia Kampanien*

*grape: 100% Biancolella*

### *Vino Rosso*

*CHIANTARI I.G.T.*

*bottle 0,75L € 23,00*

*"Vigneti Zabù"*

*glass 0,2 L € 7,60*

*from Sicily*

*grape: 70 % Nero D'Avola, 30% Merlot*

*8 months in the American oaken barrel developed*