

*Die Vorschläge aus unserer
Speisekarte sind mit frischen
und höchste Qualität
Zutaten vorbereitet und jedes
Gericht wird frisch gemacht*



VORSPEISE

Kross gebratene Calamari mit Artischockencreme, Speckstreifen und Taggiasche-Oliven	€ 12.00
Marinierter Hecht nach Art des Gardasees mit Polenta aus Storo	€ 12.00
Jakobsmuscheln mit Speck auf Blätterteig aus lila Kartoffeln, Kartoffelcreme und Trüffel	€ 14.00
Garnelenschwänze in Sesam-Blätterteig mit Currysauce und frischen Sprossen	€ 14.00
Carpaccio von Salzfleisch aus eigener Herstellung	€ 10.00
Lammschinken, geräucherte Cecina de León, magerer Speck, Fruchtmus und Brioche-Brot mit Dörrobst	€ 12.00
Ungarisches Gänseleberschnitzel mit Chaud-Froid von Äpfeln, aromatisiert mit Macvin du Jura	€ 15.00

ERSTER GANG

Suppe aus Bohnen vom Trasimeno-See und Dill-Garnelen mit Bottarga	€ 11.00
Frische, mit Sepiatinte gefärbte Tagliolini mit kleinen Calamari und Artischocken	€ 12.00
Frische Ravioli mit Seefisch und knackiger mit Spinat	€ 13.00
Meeresfrüchte Spaghetti	€ 15.00
Risotto mit Radicchio und Matush mit Rotweinreduktion mind. 2 personen	€ 13.00
Kartoffel-Gnocchi mit Lammragout, schwarzen und Oliven	€ 13.00
Penne rigate Mancini mit einer Sauce aus schwarzer Wintertrüffel und Bitto d'Alpeggio	€ 14.00

ZWEITER GANG

Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste	€ 15.00
Panierte Renke mit Zitronenkonfitüre	€ 14.00
Frittierte Fisch und Gemüsestücke nach Rose & Sapori Art	€ 16.00
Fisch- und Meeresfrüchte-Topf mit Knoblauch-Chili-Bruschetta	€ 19.00
Die Beste Auswahl von Gegrilltem Fisch	€ 22.00
Thunfischfilet an Garnelen mit Tomaten Maionnaise	€ 22.00
Gran Schale von Gebackenen Krustentieren mit Salat und Zitrusfrüchten	€ 30.00
Rumpsteak vom Grill mit Beilage	€ 15.00
Inländisches Rinderfilet mit Beilage	€ 19.00
Italienisches Rinderfilet mit fettem Speck, Gropello Weinsauce und Kartoffeln	€ 21.00
Lammkarree in Bagoss-Kruste und Kürbisperlen mit Kastanien	€ 22.00

BEILAGEN

Gegrilltem Gemüse	€ 5.00
Gemischter Salat	€ 5.00
Bratkartoffeln	€ 5.00
Chips	€ 5.00

MENU BABY

Makkaroni mit Tomaten Sauce / nach Bolognese Art / in Weiß

Wiener Schnitzel mit Chips
Oder Kleine Rindersteak mit Chips
Geflügelkroketten
Eis

Menü mit 1 reihe + Eis	€ 10.00
Komplete Menü	€ 14.00

DESSERT

Auswahl von Herbst-Sorbets	€ 6.00
Biscotto Bresciano mit Haselnuss-Kaffee-Mousse und Amarettosauce	€ 8.00
Zimt-Bavarois mit Orangen-Karamell-Sauce	€ 8.00
Passion Fruit Crème Brulée	€ 8.00
Drei-Schokoladen-Mousse mit Pistaziensauce	€ 8.00
Schokoladen-Soufflé mit Fiordilatte Eis	€ 8.00
Auswahl von Käsen	€ 12.00

** AUFGRUND GELEGENTLICHEN VERSORGUNGSSCHWIERIGKEITEN,
KÖNNTEN EINIGE PRODUKTE VORLÄUFIG GEFROREN SEIN*

GLUTENFREIES

VORSPEISE

Kross gebratene Calamari mit Artischockencreme, Speckstreifen und Taggiasche-Oliven	€ 12.00
Marinierter Hecht nach Art des Gardasees mit Polenta aus Storo	€ 12.00
Jakobsmuscheln mit Speck auf Blätterteig aus lila Kartoffeln, Kartoffelcreme und Trüffel	€ 14.00
Lammschinken, geräucherte Cecina de León, magerer Speck, Fruchtmus und Brioche-Brot mit Dörrobst	€ 12.00
Ungarisches Gänseleberschnitzel mit Chaud-Froid von Äpfeln, aromatisiert mit Macvin du Jura	€ 15.00

ERSTER GANG

Suppe aus Bohnen vom Trasimeno-See und Dill-Garnelen mit Bottarga	€ 11.00
Meeresfrüchte Spaghetti	€ 15.00
Risotto mit Radicchio und Matush mit Rotweinreduktion mind. 2 Personen	€ 13.00
Penne rigate Mancini mit einer Sauce aus schwarzer Wintertrüffel und Bitto d'Alpeggio	€ 14.00

GLUTENFREIES

ZWEITER GANG

Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste	€ 15.00
Fisch-und Meeresfrüchte-Topf	€ 19.00
Hunfischfilet an Garnelen mit tomaten maionnaise	€ 23.00
Rumpsteak vom Grill mit Beilage	€ 15.00
Inländisches Rinderfilet mit Beilage	€ 19.00
Italienisches Rinderfilet mit fettem Speck, Gropello Winesauce und Kartoffeln	€ 21.00

DESSERT

Auswahl von Herbst-Sorbets	€ 6.00
Passion Fruit Crème Brulée	€ 8.00
Drei-Schokoladen-Mousse mit Pistaziensauce	€ 8.00
Schokoladensoufflè mit Fiordilatte Eis	€ 8.00
Auswahl von Käsen	€ 12.00

DEGUSTATIONSMENÜ

SEEFISCH

Marinierter Hecht nach Art des Gardasees mit Polenta aus Storo

Frische Ravioli mit Seefisch und knackiger mit Spinat

Panierte Renke mit Zitronenkonfitüre

Dessert

Abgesehen trinken

€ 35.00

LAND

Carpaccio von Salzfleisch aus eigener Herstellung

Kartoffel-Gnocchi mit Lammragout, schwarzen und Oliven

Rumpsteak vom Grill mit Beilage

Dessert

Abgesehen trinken

€ 35.00