

## WOCHENKARTE

**Als Aperitif:** Tocco Rosso 8,80  
*Bitter Campari-Prosecco-Holunder-Minze*

### Antipasti:

Duetto Sashimi – Thunfisch-Carpaccio in feiner Sesamkruste, kunstvoll veredelt mit einer Soja-Reduktion und Tatar von frisch marinierter Scampi 24,50

Tatar vom argentinischen Rinderfilet, mit einem pochierten Ei und ein feines Trüffelpüree, angerichtet auf hauchdünнем Carpaccio von Roter Bete 23,50

### Pasta:

Tagliolini Nero di Sepia mit zarten Baby-Calamari in einem aromatischen, nach traditioneller Art zubereiteten Cacciucco-Fond aus Livorno, fein abgerundet mit Bottarga 24,50

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit feinem Rindertatar, serviert in einer Butter-Salbei-Sauce und veredelt mit schwarzen Trüffel 23,50

### Secondi:

Kalbsfilet vom Grill, umhüllt von einem Mantel aus Rohem Schinken, mit Kastanienpüree und einer Rotweinreduktion 38,50

Hummer, nach katalanischer Art gefüllt, mit Oliven, Garnelen und Kirschtomaten in einem feinen Bisque-Fond, begleitet von cremigem Kartoffelpüree 48,50

### Dolci

Duetto von Kastanien und Weiße Schokoladen Mousse mit Orangen Chips 11,50



SCAN ME FOR ENGLISH MENU