

Specialità Estive

CHAMPAGNE CONSIGLIATO

LAURENT-PERRIER CHAMPAGNE	1 dl	20.5
CUVÉE ROSÉ BRUT	75 cl	150
Pinot Noir, Laurent-Perrier	Magnum 150 cl	325

ANTIPASTI

INSALATA DI QUINOA		24.5
Quinoa mit Dörrtomaten, Avocado, Mango, Babyspinat, rote Zwiebeln, Fetakäse und Baumnüsse		

VITEL TONÉ		25.8
Dünn geschnittener Kalbsbraten, Mayonnaise-Thunfischsauce, Kapern		

PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE E BURRATA		26.5
Parmaschinken DOP, Melone, Burrata		

PRIMI

PENNE CON MELANZANE E RICOTTA		26.5
Teigwaren mit frittierten Aubergeinen, Pfefferminze, Tomatensauce, Ricottakäse	klein	24.2

TAGLIOLINI NERI AL SALMONE		28.5
Schwarze Nudeln, frische Lachswürfeln, Weisswein-Rahmsauce	klein	26.2

SECONDI

TRANCIO DI TONNO AL SALMORIGLIO		39.5
Thunfischtranche an einer frischen Sauce aus Olivenöl, Zitrone und Petersilie, serviert mit Spinat		

CARRÉ DI AGNELLO ALLA GRIGLIA		48.5
Rosa gebratenes Lammkarree vom Grill (geschnitten), sautiert mit Knoblauch und Rosmarin, serviert mit Trüffelkartoffelpüree		

PIZZA

SORRENTINA		28.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Crevetten, Büffelmozzarella, halbgetrocknete Tomaten, Rucola		