



## **Antipasti freddi / kalte Vorspeisen**

<b>Fegato d`Anatra, Mi-cuit</b>	35.50
Foie gras, (Entenleber aus Frankreich) mit karamellisierten Zwiebeln, Früchte und hausgemachter Tomatenconfit	
<b>Carpaccio di Pesce Spada</b>	29.50
Carpaccio vom Schwertfisch mariniert	
<b>Carpaccio di Manzo alla Toscana</b>	29.50
Carpaccio vom Rindsfilet mariniert mit frischen Kräutern	
<b>Carpaccio d`Agnello alla Genovese</b>	29.50
Lammrückenfilet Carpaccio mit Parmesan und Rucola	
<b>Jamon Iberico „Pata Negra“</b>	35.50
Eine Delikatesse aus Spanien, Iberischer Schinken „Pata Negra“ mit gerösteten Mandeln	

## **Antipasti caldi / warme Vorspeisen**

<b>Gamberoni alla piastra con Rucola</b>	29.50
Riesencrevetten grilliert, mit Rucola an Balsamico	
<b>L`Insalate di filetti di Seppie tiepido</b>	28.50
Lauwarme Sepie Filets tranchiert auf Rucolabett mit Tomatenwürfeln	
<b>Insalata Formentino con Fegato di Vitello al Balsamico</b>	29.50
Nüsslersalat mit frischen Kalbsleber geschnetzeltes an Balsamico	
<b>Sinfonia di Verdure</b>	12.50
Gemüse Suppe	
<b>Vellutata di Granchio</b>	16.50
Krabbenfleisch Cremesuppe	

