



Lunch Menu

(Servieren wir von 11.30 bis 14.00 Uhr)

- Il Primo:** **Zuppa di Lentiche "Beluga"**
Hausgemachtes Linsen „ Beluga „ Suppe
- Il Secondo:** **Trancia di Tonno Fresco "Mediterraneo"**
Frischer Thunfisch tranchiert an Cherry Tomaten, Rosinen,
frischen Kräutern und Pistazien, dazu Butterreis
- Il Dolce:** **Fragole Fresche al Mascarpone e pepe Nero**
Frische Erdbeeren aus Spanien an sahniger Mascarpone
Creme und schwarzem Pfeffer

Menu Komplet/3-Gang	49.50
Primo, Secondo/Vorspeise mit Hauptgang	43.00
Secondo/Hauptgericht	29.50

Oggi lo Chef Consiglia

- Filetti di Branzino Fresco allo Zafferano** 48.50
Frische Wolfsbarsch Filet an verfeinerter Safran Sauce,
dazu servieren wir Ihnen Butterreis
- Medaglioni di Rospo „ Limone Verde “** 47.50
Frischer Seeteufel Medaillon an verfeinerter Limetten Sauce,
dazu servieren wir Ihnen Butterreis
- Filetto di „Pata Negra "Iberico Bellota „ al Ristretto di Balsamico** 49.50
Saftiges Iberisches Filet, eine exklusive Delikatesse aus Spanien,
tranchiert an Balsamico-Honig Reduktion mit frischen Kräutern,
dazu Kartoffeln und Saison Gemüse
- Tournedos „ Rossini „** 59.50
Saftiges Rinds Filet (Angus-Beef, Irl) mit Entenleber aus Frankreich an köstlicher
Sherry Reduktion „ Pedro Ximenez“, dazu Kartoffel und Gemüse
- Carre d'Agnello „ Rosmarino e Aglio “** 49.50
Zartes Lamm Racks aus Australien, serviert an frischen Rosmarin und Knoblauch,
dazu Kartoffeln und Marktfrisches Gemüse

