



Lunch Menu



(Servieren wir von 11.30 bis 14.00 Uhr)

Il Primo: **Insalata del Stagione con Granchio**
Blattsalat mit Krabbenfleisch an Orangen Vinaigrette

Il Secondo: **Lombattine d`Agnello all`Erbette**
Saftiger Lammrücken Filet (NZ) tranchiert an frischen Kräutern
dazu servieren wir Ihnen Safran Risotto

Il Dolce: **Sorbetto di Fragole “ Perelada”**
Erdbeer Sorbet mit Schaumwein

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



Oggi il Chef Consiglia



Filetti di Branzino Fresco allo Zafferano 48.50
Frische Wolfsbarsch Filet an köstlicher Safran Sauce,
dazu servieren wir Ihnen Butterreis

Medaglioni di Rospo Fresco al Limone Verde 47.50
Frisches Seeteufel Medaillon an verfeinerter Limetten Sauce,
dazu servieren wir Ihnen Butterreis

Trancia di Tonno “ Mediterraneo” 48.50
Frischer Thunfisch tranchiert an Tomaten, Cranberries, Pinienkernen
Pistazien und Mandeln dazu Butterreis

Filetti di „Pata Negra “Iberico Bellota ,, al Ristretto di Balsamico 47.50
Saftiges Iberisches Filet, eine exklusive Delikatesse aus Spanien, tranchiert an
Balsamico-Honig Reduktion mit frischen Kräutern, dazu Kartoffeln und Saison Gemüse

Costolette di Vitello ,, Rosmarino e Aglio “ 49.50
Zartes Kalbs Kotelett, (CH), serviert an frischen Rosmarin und Knoblauch,
dazu Kartoffeln und Gemüse

Tournedos ,, Rossini“ 59.50
Zartes Rindsfilet, Angus Beef aus Irland mit Entenleber aus Frankreich an
Köstlicher Sherry Reduktion „Pedro Ximenez“, dazu Kartoffeln und Gemüse

