



Lunch Menu



(Servieren wir von 11.30 bis 14.00 Uhr)

Il Primo: **Carpaccio di Rospo marinato**
Seeteufel Carpaccio mariniert, dazu Rucola an Balsamico

Il Secondo: **Filetti di Struzzo "Pedro Ximenez"**
Saftiges Straussenfilet, (CZ) tranchiert an köstlicher
Sherry Reduktion, dazu dünne Eiernudeln

Il Dolce: **Gelato di Vaniglia con Baileys**
Vanille Glace mit Baileys

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

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

Tagliolini ai Funghi Porcini Fresche 39.50
Dünne Eiernudeln zubereitet mit frischen Steinpilzen

