



Lunch Menu



(Servieren wir von 11.30 bis 14.00 Uhr)

Il Primo:

Carpaccio di Tonno marinato

Mariniertes Thunfisch Carpaccio, mit Rucola an Balsamico

Il Secondo:

Entrecôte di Manzo “Moda Nostra”

Saftiges Rinds Entrecote aus Australien, tranchiert an köstlicher Hollandaise mit Bärlauch, dazu Kartoffeln und Gemüse

Il Dolce:

Sorbetto di Limone “Colonello”

Zitronen Sorbet mit Wodka

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 al Limone Verde

47.50

Frischer Seeteufel Medaillon an verfeinerter Limettensauce dazu servieren wir Ihnen Butterreis

Trancia di Tonno Fresco “Mediterraneo”

48.50

Frischer Thunfisch tranchiert an Cherry Tomaten, Rosinen, Pinienkernen und Pistazien, 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