

Man kann nicht gut schlafen, gut träumen,
wenn man nicht gut gegessen hat

SLOWFOODKARTE

ANTIPASTI & INSALATE

VORSPEISE & SALATE

Wir empfehlen unser Pinsabrot zur Begleitung unserer

Vorspeisen & Salate	Halbes Pinsabrot	5,00 Euro
	Ganzes Pinsabrot	9,00 Euro

Torretta di melanzane alla parmigiana

Gebackene Auberginenscheiben in einer Tomatensauce mit Parmesan und Provola-Käse überbacken. 15,40 Euro

Vitello tonnato gourmet alla godo`

Kalbfleisch, fein geschnitten mit Thunfisch-Dressing, dazu Tomaten-Gel saure Sahne, frittierte Kapern und Confit-Tomaten 15,90 Euro

Gamberi alla catalana

Argentinische Garnelen mariniert mit Sellerie, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Zitronen, Orange und Tomaten-Coulis 15,90 Euro

Tataki di tonno

Thunfisch Tataki in Sesammantel mit karamellisierte rote Zwiebeln, Pistazien-Gel, saure Sahne, Confit-Tomaten auf Rucola-Bett 22,90 Euro

Insalata pere, noci, gorgonzola e miele

Gemischter Salat mit Radicchio, Birnen, Walnüsse und Gorgonzola-Würfel und Honig 15,40 Euro

Gourmet Vorspeise a la godò ab 3 Personen 19,00 Euro p. P

Vitello tonnato, Gamberi alla catalana & Tataki di tonno serviert mit Pinsabrot

PRIMI PIATTI

Spaghetti ai tre pomodori
Spaghetti mit dreierlei Tomatensauce 12,90 Euro

Tortelloni ripieni di funghi porcini in crema di tartufo
Frische Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelcreme 18,90 Euro

Tagliatelle alla farina di castagne con funghi porcini e salsiccia
Kastanienmehl-Tagliatelle mit Steinpilzen und salsiccia 19,90 Euro

Chitarrine ai frutti di mare
Frische Nudeln „chitarrina“ mit Meeresfrüchten 19,90 Euro

Mezzelune ripiene con fichi e noci - Frische Pastaschen mit Feigen- und Walnussfüllung in Butter Waldfrüchte- Sauce mit Walnüssen 18,40 Euro

SECONDI PIATTI DI CARNE & PESCE HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

Filetto di manzo in crosta di pistachio
Rinderfilet in Pistazienkruste dazu Kartoffelpüree, Champignons, und ein kleiner Beilagensalat 29,90 Euro

Carre` di agnello laccato al miele
In Honig angebratener Lammkarree, serviert auf Kartoffelpüree 28,90 Euro

Trancio di salmone all'arancia candita
Marinierter Lachsfilet mit kandierter Orange auf Citronette-Salatbett und Robiola-Brotkruste 25,90 Euro

Tataki di tonno
Thunfisch Tataki in Sesammantel mit karamellisierte rote Zwiebeln, Pistazien-Gel, saure Sahne, Confit-Tomaten auf Rucola-Bett 27,90 Euro

DESSERT

Tiramisu` Hausgemachter Tiramisù 8,50 Euro

Crema Catalana Hausgemachter Crema Catalana 7,50 Euro

Tartufo al limoncello Halbgefrorenes Eisdessert aus Limonencreme und mit einem Kern aus Limonenlikör 8,00 Euro

Tartufo al pistacchio Halbgefrorenes Eisdessert aus cremiges Pistazieneiscreme einen Kern aus Pistaziensauce. Haselnuss- und Pistazienstücke 9,00 Euro

Tartufo Bianco Tartufo-Eis aus weißer Schokolade und Zabaione-creme, ODER

Tartufo Nero Tartufo-Eis aus Schokoladencreme mit Kakao und Haselnuss-Stückchen bedeckt

Tartufo Bianco oder Nero affogato al caffè` 8,50 Euro
Tartufo Bianco oder Nero mit Schokosauce 8,00 Euro