

## *Diese Woche empfehlen wir Ihnen*

<b>„Carpaccio di zucchini con salmone“</b>	€ 15,50
<i>Dünngeschnittene Zucchinischeiben mit Parmesan überbacken, darauf Salat und ein gegrillter Lachs</i>	
<b>„Vitello tonnato“</b>	€ 11,50
<i>Dünngeschnittenes Kalbsfleisch bestrichen mit einer Thunfischcreme, garniert mit Kapern</i>	
<b>„Taglioline con asparagi e salmone“</b>	€ 13,50
<i>Feine Bandnudeln mit frischen weißen Spargel und Lachs</i>	
<b>„Fagottini ripieni a la pera“</b>	€ 12,50
<i>Gefüllte Nudeln mit Birne in einer Gorgonzolasauce</i>	
<b>„Tagliatelle con filetto, asparagi e porcini“</b>	€ 13,50
<i>Tagliatelle mit frischen Rinderfiletstreifen, Steinpilzen und weißen Spargel in einer demi-glace (Bratensauce) mit Sahne verfeinert</i>	
<b>„Rombo al safferano“</b>	€ 20,50
<i>Babysteinbutt in einer Safransauce dazu Parmesanrisotto und einem kleinen Salat</i>	
<b>„Sogliola alla griglia“</b>	€ 21,50
<i>Seezunge vom Grill, serviert mit einem Curryrisotto und einem kleinen Salat</i>	

**Für Einzelheiten zu vorhandenen Allergenen unserer Speisen fragen Sie nach unserer Allergen-Speisekarte**

# *Menüvorschläge*

## *Menü I*

### ***„Vitello tonnato“***

*Dünngeschnittenes Kalbsfleisch bestrichen mit einer Thunfischcreme, garniert mit Kapern*

### ***„Fagottini ripieni a la pera“***

*Gefüllte Nudeln mit Birne in einer Gorgonzolasauce*

*Schokoladensouffle mit frischen Früchten*

29,--

## *Menü II*

### ***„Vitello tonnato“***

*Dünngeschnittenes Kalbsfleisch bestrichen mit einer Thunfischcreme, garniert mit Kapern*

### ***„Rombo al safferano“***

*Babysteinbutt in einer Safransauce dazu Parmesanrisotto und einem kleinen Salat*

*Schokoladensouffle mit frischen Früchten*

€ 36,--