Menu del Giorno

Tramonto Mediterraneo

18,00€

Marinierter Lachs-Carpaccio mit Weißwein, Essig, Zwiebeln und Rosa Pfeffer, serviert mit einem Fenchel-Orangen-Salat und einer Butterbruschetta – frisch, duftend und harmonisch komponiert.

Note di Stracciatella e Basilico

18,00€

Paccheri Nudeln mit gelben Datteltomaten, Stracciatella –dem cremigen Herz de Burrata Mozzarella – und frischem Basilikum – ein sommerlicher Teller voller Leichtigkeit und Geschmack.

Totani in verde Toscano

22,00€

Gebratene Tintenfische, serviert auf einer zarten Erbsencreme mit einem Hauch Ingwer, dazu toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln in Essig und frischem Basilikum – eine ausgewogene Verbindung von Meer, Frische und toskanischer Bodenständigkeit.

Petali di Fontina su Vitello al San Daniele

22,00€

Zartes Kalbfleisch, belegt mit Rohschinken San Daniele, sanft gebraten und mit feinen Fontina – Spalten vollendet. Dazu ein frischer Rucola –Salat mit gelben und roten Kirschtomaten, verfeinert mit Olivenöl und Balsamico – Dressing. Ein raffiniertes Gericht mit besonderer Note.

Fest e Salmone

18,00€

Pizza mit Mozzarella als Basis, nach dem baken belegt mit zartem Räucherlachs, cremiger Stracciatella (eine feine Frischkäsecreme aus dem Herzen der Burrata mozzarella) und leicht gerösteten Zitronenzesten in feinen Streifen – Leicht, aromatisch und voller Frische.

Tulip

7,00€

Hausgemachte, hauchdünne Butterhippe, gefüllt mit zarter Crema Pasticcera (Italienische Vanillecreme) und saisonalen Früchten. Ein süßer Abschluss mit Eleganz.