

Tageskarte

special

BISTECCA FIORENTINA

Florentinisches Porthaus Steak Chianina Qualität aus der Toskana ca. 2,2 kg
gegrillt inklusive Beilagen für 3 bis 4 Personen

Dazu empfehlen wir Sant' Urbano Amarone della Valpolicella

160 €

pizza

PIZZA DEL MESE - PIZZA DELLO CHEF

Pizza des Monats mit Salsiccia (toskanischer Bratwurst), gelber Tomatensoße aus frischen
Cherrytomaten, Mozzarella aus Agerola & Parmigiano Creme mit Parmigiano Stücken mit
frischem Winter Trüffel verfeinert

25,90 €

antipasti

ZUPPA DI PESCE ALLA PESCATORA

Fischsuppe auf Fischer Art mit Kabeljau, Sepia, Calamari, Gambas, Miesmuscheln,
Oktopus & geröstetem Brot

24,90 €

ZUPPA DI POMODORO CON BURRATA E PINOLI TOSTATI

Tomatensuppe mit Burrata, gerösteten Pinienkernen, Croutons, mit Basilikum &
Olivenöl (aus Familienproduktion) verfeinert

14,90 €

ALICI FRITTE

Frische frittierte Sardellen mit Zitrone serviert

15,90 €

IMPEPATA DI COZZE

Miesmuscheln mit Knoblauch, Cherrytomaten, Weißwein mit frischen Kräutern mit
geröstetem Brot mit Zitrone serviert

22,90 €

So lange der Vorrat reicht

pasta

PASTA AL RAGU

Hausgemachte Pasta mit Ragout (Bolognese Art) mit hochwertigem Rindfleisch aus der Toskana (Chianina)
gemischt mit hochwertigem Schweinefleisch aus der Toskana (Cintasenese)

20,90 €

PASTA CON CAPESANTE E CODA DI ARAGOSTA

Hausgemachte Pasta mit Jakobsmuscheln, Langustenschwanz,
frischer Tomate & frischen Kräutern verfeinert

25,90 €

PASTA CON FUNGHI E CARRE DI CERVO

Hausgemachte Pasta mit Rehkarree & hochwertigem Winter Trüffel verfeinert

22,90 €

PASTA CON CREMA DI MOZZARELLA POMODORI, SPINACI, E PINOLI TOSTATI

Hausgemachte Pasta mit cremigen Mozzarella-Tomaten,
Spinat und gerösteten Pinienkernen

20,90 €

PASTA CON SALSICCIA TOSCANA TARTUFO SALTATA NEL PARMIGGIANO

Hausgemachte Pasta mit toskanischer Salsiccia, Wald Pilzen,
hochwertigem Winter Trüffel im Parmesan Leib geschwenkt

25,90 €

PASTA CON GAMBERI E FILETTO D'ORATA

Hausgemachte Pasta mit Gambas (Aquakultur Normandie), Doradenfilet
an Tomaten mit frischen Kräutern verfeinert

25,90 €

So lange der Vorrat reicht

carne

FILETTO DI MAIALE TOSCANO CON CIPOLLA CAMELLATA E TARTUFO

Toskanische Schweinemedallions mit karamellisierten roten Zwiebeln mit hochwertigem Winter Trüffel & Madeira verfeinert

29,90 €

BISTECCA DI ANGUS AUSTRALIANO AI FUNGHI DI BOSCO

Rumpsteak Black Angus Premium Qualität Australien mit Wald Pilzen & Beef-Jus verfeinert

35,90 €

FILETTO DI CHIANINA AL PEPE VERDE

Toskanisches Rinderfilet mit hochwertigem Rindfleisch (Chianina Qualität) mit grüner Pfeffersoße

40,90 €

pesce

FILETTI DI SOGLIOLA AI POMODORINI E FUNGHI

Seezungenfilet mit Honigtomaten, Waldpilzen mit Trüffel verfeinert

24,90 €

CODA DI ARAGOSTA E CAPESANTE

Languste mit Jakobsmuscheln in Butter gebraten mit Martini & Honig mit Zitrone und frischen Kräutern verfeinert

34,90 €

FILETTO DI ORATA ALLE ERBE

Doradenfilet in Butter gebraten mit Kräutern verfeinert

34,90 €

Beilagen

PASTA GEMÜSE SALAT HAUSGEMACHTE , FRITTIERTE KARTOFFELECKEN

jeweils 3,50 €

So lange der Vorrat reicht

dolce

TIRAMISU DELLO CHEF

Nach Art des Hauses mit zarter Mascarponecreme, aromatischem Espresso und feinem Kakao

8,90 €

PANNA COTTA

Leichte Sahnecreme, verfeinert mit fruchtiger Sauce und frischen Beeren

8,90 €

SCHOKOLADEN SOUFFLE

Warmer Schokoladenkuchen mit einem Kern aus flüssiger Schokolade

8,90 €

TARTUFO

Eis-Dessert aus edler Schokolade und Haselnuss umhüllt von einer feinen Kakaoschicht

8,90 €

CREME BRULLE

Vanillepudding mit einer knusprigen karamellisierten Zuckerkruste

8,90 €

So lange der Vorrat reicht