

Monatskarte

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| 1861 | Code di gamberi
6 Garnelenschwänze,
in einer Knoblauch- Kräutersauce,
leicht pikant, mit gerösteten Brot <small>8,a,f,j</small> | 11,90 € |
| 1862 | Vitello in salsa di aperol
Roastbeef vom Kalb, dünn geschnitten,
mit einer Aperol-Rosmarin- Sauce,
mit Kapern und rosa Pfeffer <small>1,8,a,c,f,j</small> | 13,90 € |
| 1863 | Tagliolini al polipo
Feine Bandnudeln geschwärzt,
(Nero di seppia), in einer leichten Kräutersauce,
mit Cherrytomaten und Oktopusstücken <small>1,5,8,a,f,j,i</small> | 12,90 € |
| 1864 | Trofie Gamberi e carciofi
Handgerollte Pasta,
mit Gambaschwänzen, in einer Cherry-Basilikum-Sauce,
mit frittierten Artischocken. <small>8,a,f,j</small> | 12,90 € |
| 1865 | Brasato di vitello
Kalbsbraten,
in einer Steinpilzsauce mit Rosmarin,
dazu Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse <small>1,8,a,c,f,j</small> | 16,90 € |
| 1866 | Coccio al cartoccio
Auf einem Bett von Spinat, servieren wir
Knurrhahnfilet in Alufolie gegart, mit Kartoffeln,
Cherrytomaten und Weißweinsauce <small>,5,8,a,f,j,i</small> | 15,90 € |