



Unsere leichten Teller

Antipasti

	½ Port.	1 Port.
Insalatina di spinaci con ananas e gamberoni alla griglia Salat aus frischem Jungspinat mit Ananas und gebratenen Riesencrevetten	19.50	36.50
Prosciutto di parma e melone Feingeschnittener Parmaschinken mit Melonenschnitzen	18.50	29.50
Tartar di manzo Rindstartar serviert mit Toast	25.50	39.50
Vitello tonnato Rosa gebratenes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, kalt serviert mit einer Thon Mayonnaise und Kapern	21.50	33.50
Roast beef all'inglese con salsa tartara Englisch gebratenes Roastbeef, kalt serviert mit Sauce Tartare	18.50	29.50

Piatti Pesce

Filetto di branzino al forno su letto di spinaci al burro Wolfsbarschfilets im Ofen gebraten, serviert auf frischem Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln		43.50
Gamberoni alla crudaiola Riesencrevetten mit frischen Kräutern im Ofen gebraten, angerichtet auf Cherrytomatenwürfeln; dazu reichen wir Blattspinat		39.50

Piatti Carne

Insalata estiva con controfiletto (IR) alla griglia, porcini trifolati Sommerlicher Salat mit Rindsentrecôte vom Grill, dazu Sauce Béarnaise und geschnittene, gebratene Steinpilze		41.50
Finissima di vitello Cafe de Paris Zartes Kalbspaillard vom Grill serviert mit Kräuterbutter, und Sommerlicher Salat		39.50
Cordon bleu di vitello Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu serviert mit Pommes frites und Gemüse		41.50
Filetto di manzo Angus ai ferri nel tegamino Angus-Rindsfilet (IR) vom Holzkohlengrill im Pfännli serviert, dazu Risotto und Broccoli		58.--
Filetto di manzo Angus Gebratenes Angus-Rindsfilet (IR) vom Grill, serviert mit, einer Chianti-Reduktion, Bratkartoffeln mit frischem Thymian und Gemüse vom Grill		58.--
Tagliata di manzo (IR) alla griglia con porcini trifolati Rindsentrecôte (IR) am Stück gebraten auf dem Holzkohlengrill, fächerig aufgeschnitten und serviert mit gebratenen Steinpilzstreifen, Butternudeln und Grill Gemüse		48.50