

Antipasti

Kartoffel-Creme-Suppe mit Trüffelschaum	5,50
Octopus-Carpaccio und Moscardini/Orangen-Senf-Vinaigrette	11,90
Parmesankorb gefüllt mit Baby-Spinat/sautierten Pilzen/Trüffel	11,50
Rindertartar auf Kartoffel-Carpaccio und Wachtelei	14,50

Tagfrische Pasta/Hausgemacht

Hausgemachte Paccheri mit Hirschragout und Kastanien	15,50
Hausgemachte Halbmond "rot-schwarz" gefüllt mit Muscheln und Scampi, auf Hummer-Butter-Sauce	16,50
Risotto "al Bardo" Rotwein-Risotto mit gegrilltem Trevisiano Radicchio, Apfel und Scamorza-Käse	14,50

Fisch und Fleisch

Kalbsroulade mit rotem Mangold und Kastanien gefüllt, dazu Rosenkohl und Kartoffelpüree	19,50
Maishähnchensupreme mit Linsen, Auberginen und Kräuterbuttersauce	16,90
Gebratenes Steinbuttfilet mit Trüffel-Karotten-Pralinen auf Kürbiscreme	22,50
Knurrhahnfilet im Ofen gegart, Weißwein-Muscheln und Gemüse	20,50

Miesmuscheln aus Galicien, exklusiv nur bei uns

Miesmuscheln aus Galicien führen seit Januar 2001 eine « geschützte Ursprungsbezeichnung ». Sie sind damit das erste Meeresprodukt, welches diese Auszeichnung der Europäischen Union tragen darf.
Keine Zucht, Wild aus den Gezeiten des Atlantiks geerntet.

Im Kupfertopf serviert

Miesmuscheln mit	- Tomaten-Sugo	
	- Weißwein-Sugo	
	- Pfeffer-Sahne-Sugo	15,90

dazu Brot aus unserem Pizzaofen