

Hauptgerichte

Fisch:	€
Gebratener Weißer Heilbutt (Wildfang) mit Beluga-Linsen und Pancetta-Gnocchi	52

Fleisch:

(Unser Fleisch beziehen wir überwiegend von unserem Hausmetzger. Wir legen großen Wert auf langsam und artgerecht wachsende Tiere. Fett und was immer Sie stören mag, ist uns wichtig und dient als Geschmacksträger – aber Sie verfügen ja über Messer und Gabel.)

Schwarzfederhuhn mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln geschmort und Kartoffel-Kapern-Pürée	38
Kalbsrücken mit Pistazien-Kruste, Peperonata und Salbei-Risotto	48
Entrecôte „ligurische Art“ (Taggiasca-Oliven, Limonen) mit Ofen-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	42
Kotelette und Stufato vom Salzwiesen-Lamm mit getrockneten Feigen, Kichererbsen und Tagliatelle	44

Käse und Desserts

Käseteller (vom Affineur Waltmann)	19
Tiramisù mit weißem Kaffee-Eis	15
Mousse von Bitter-Schokolade mit Apfel-Calvados-Semifreddo	15
Millefoglie mit Stracciatella-Crème und Blutorangen-Eis	15
Dessert-Variation	18

Wir hoffen, daß Ihr Aufenthalt in unserem Haus Sie zufrieden stellt.
Wenn es etwas zu kritisieren oder bemerken gilt, freuen wir uns, wenn Sie uns ansprechen – besser als anonym sich an die diversen Denunziations-Portale (wie z.B. Tripadvisor) zu wenden.
In der Anonymität sein Mütchen zu kühlen, ist schlechter Stil, wir reagieren darauf prinzipiell nicht.

Unser „Kleines“

77 €

Marinierter schottischer Wildlachs
mit Auberginen-Salat und Tomaten-Marmelade

*

Bergamotte-Agnolotti
mit Bärlauch-Pesto und Ofen-Sellerie

*

Kalbsrücken mit Pistazienkruste,
Peperonata und Salbei-Risotto

*

Mousse von Bitter-Schokolade
mit Apfel-Calvados-Semifreddo

Unser „Kleines“

Vegetarisch

67 €

Taleggio-Kroketten mit Löwenzahn-Salat
und schwarzen Walnüssen

*

Bergamotte-Agnolotti
mit Bärlauch-Pesto und Ofen-Sellerie

*

Morchel-Risotto mit Salz-Mandeln
und gegrilltem, mariniertem Gemüse

*

Mousse von Bitter-Schokolade
mit Apfel-Calvados-Semifreddo

Um unserer Kennzeichnungspflicht zu genügen:

Jeder weiß, daß Cola Koffein enthält. Wir teilen es dennoch mit. Campari enthält Farbstoff. Bitter Lemon enthält Chinin. Wein enthält Alkohol. Wenn Sie schwanger sind, gehen Sie vorsichtig damit um! Wein macht aber nicht schwanger.

Unsere Speisen müssen wir nicht weiter kennzeichnen, denn Sie enthalten keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder gar Geschmacksverstärker.

Wenn Sie gegen irgendetwas allergisch sind, teilen Sie uns dies bitte mit – wir erklären Ihnen gerne Inhaltsstoffe und Komponenten unserer Speisen.

Fisch-Menü

98 €

Gefüllter Kalmar
mit süß-sauren Artischocken und Hummer-Sauce

*

Jakobsmuschel mit Safran-Tomaten
und schwarzen Zucchini-Tortelloni

*

Gebatener Weißer Heilbutt (Wildfang)
mit Beluga-Linsen und Pancetta-Gnocchi

*

Millefoglie mit Stracciatella-Crème
und Blutorangen-Eis

Enoteca – Menü / „Menu del Giorno“

7 GÄNGE 95 €

Wie bei unseren Freunden in Italien
dürfen Sie essen, „was auf den Tisch kommt“

Wir servieren täglich wechselnd verschiedene (kleine) Vorspeisen,
mehrere Pasta-Gänge, einen Hauptgang
und eine kleine Dessert-Variation

Dieses Menü können Sie nur tischweise bestellen
(letzte Bestellung: 21 Uhr)

Zu unseren Speisen reichen wir:
hausgemachte Focaccia,
Salinensalz (aus Deutschlands letzter Sole-Siederei Luisenhall),
schwarzen Penja-Pfeffer,
Olivenöl von Vagnoni aus San Gimignano / Toskana

Vorspeisen

€

Salat der Saison	8
Antipasti-Teller	22
San Daniele-Schinken	16
Halber gegrillter Hummer mit süß-saurem Romana-Salat	35
Marinierter schottischer Wildlachs mit Auberginen-Salat und Tomaten-Marmelade	25
Taleggio-Kroketten mit Löwenzahn-Salat und schwarzen Walnüssen	21
Tatar vom Rinderrücken mit Meerrettich-Crème	28
Gefüllter Kalmar mit süß-sauren Artischocken und Hummer-Sauce	26
Vitello Tonnato	21
Gebatene Scampi mit Chili und toskanischem Olivenöl von Vagnoni	22
Klare Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel	15
Burrida (deftiger, pikanter ligurischer Fisch-Eintopf)	23

Pasta & Zwischengerichte

Spaghetti mit Kalbfleisch-Streifen und Löwenzahn	22
Spaghetti all'Aglio e Olio	15
Bergamotte-Agnolotti mit Bärlauch-Pesto und Ofen-Sellerie	24
Morchel-Risotto mit Salz-Mandeln und gegrilltem, mariniertem Gemüse	26
Jakobsmuschel mit Safran-Tomaten und schwarzen Zucchini-Tortelloni	29