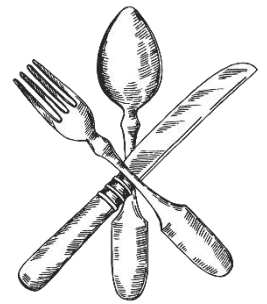


MENU GLUTENFREE



FOCACCIA grigliata al rosmarino con **BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA** e **POMODORINI**
Gegrillte **ROSMARIN-FOCACCIA** mit **BURRATA, ROHSCHINKEN, RUCOLA** und **KIRSCHTOMATEN**
Grilled rosemary **FOCACCIA** with **BURRATA, RAW HAM, ROCKET** and **CHERRY TOMATOES**

13,00 €

LA NUOVA CAPRESE: terrina di mozzarella di **BUFALA** glassata al **POMODORO** con sorbetto al **BASILICO**
DER NEUE CAPRESE: BÜFFELMOZZARELLA–Terrine glasiert mit **TOMATEN** und **BASILIKUM**–Sorbet
THE NEW CAPRESE: BUFFALO MOZZARELLA terrine glazed with **TOMATO** and **BASIL** sorbet

14,00 €

CANEDERLI di speck con salsa all'**ERBA CIPOLLINA**
SPECKKNÖDEL mit **SCHNITTLAUCHSAUCE**
CANEDERLI (South Tyrolean dumplings) with **SPECK** and **CHIVE** sauce

13,00 €

CREPELLA alla sorrentina ripiena di **RICOTTA** e **SPINACI** su salsa al **POMODORO**
CRÊPE nach Sorrento–Art, gefüllt mit **RICOTTA-KÄSE** und **SPINAT** auf **TOMATENSAUCE**
CREPELLA alla sorrentina filled with **RICOTTA CHEESE** and **SPINACH** on **TOMATO** sauce

13,00 €

STEAK DI TACCHINO alla griglia con **PATATE** al rosmarino e salsa di **ARROSTO**
Gegrilltes **PUTENSTEAK** mit **ROSMARINKARTOFFELN** und **BRATENÖßE**
Grilled **TURKEY STEAK** with **ROSEMARY POTATOES** and **ROAST GRAVY**

19,00 €

SALMONE alla Thaiandese con **VERDURE** saltate e **RISO** pilaf
LACHS nach thailändischer Art mit sautiertem **GEMÜSE** und **REISPILAW**
Thai **SALMON** with sautéed **VEGETABLES** and **RICE** pilaf

25,00 €

PANNA COTTA al **COCCO** con **MANGO** e **ANANAS** marinata
KOKOS-PANNA COTTA mit mariniertes **MANGO** und **ANANAS**
COCONUT PANNA COTTA with marinated **MANGO** and **PINEAPPLE**

10,00 €

SEMIFREDDO alla **VANIGLIA** con salsa ai **LAMPONI** caldi e **CIOCCOLATO**
VANILLE-SEMIFREDDO mit **SCHOKOLADE** und heißer **HIMBEERSAUCE**
VANILLA SEMIFREDDO with hot **RASPBERRY** sauce and **CHOCOLATE**

10,00 €



ALLERGENE

ALLERGENI

ALLERGENS