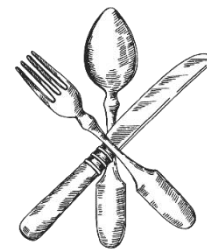


MENU GLUTENFREE



TARTAR DI MANZO con crostone di pane all'aglio tostato, tuorlo d'uovo fritto, insalatina di stagione e salsa allo yogurt e aneto.

RINDERTATAR mit geröstetem Knoblauchbrot, gebratenem Eigelb, saisonalem Salat und Joghurt-Dill-Sauce.

BEEF TARTARE with toasted garlic bread, fried egg yolk, seasonal salad, and yogurt-dill sauce.
18,00 €

FALAFEL DI CECI all'orientale con salsa remoulada e cipolle agrodolci al lampone.

Orientalisch gewürzte **KICHERERBSEN-FALAFEL** mit Remouladensauce und süß-sauren Himbeers Zwiebeln.

Oriental spiced **CHICKPEA FALAFEL** with remoulade sauce and sweet-and-sour raspberry onions.
15,00 €

•••

PARMIGIANA DI MELANZANE su salsa al pomodoro, basilico e cialda al parmigiano.

AUBERGINEN-PARMIGIANA auf Tomatensauce, Basilikum und Parmesanchip.

EGGPLANT PARMIGIANA on tomato sauce, basil, and parmesan crisp.
16,00 €

TAGLIATELLE al pomodoro o ragù.

TAGLIATELLE mit Tomatensauce oder Bolognese.

TAGLIATELLE with tomato sauce or Bolognese.
15,00 €

TAGLIATELLE ai gamberi, zucchini, datterino e limone.

TAGLIATELLE mit Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten und Zitrone.

TAGLIATELLE with shrimp, zucchini, cherry tomatoes, and lemon.
19,00 €

•••

ENTRECÔTE DI MANZO (250 g) alla brace con verdure alla griglia e patatine fritte.

Gegrilltes **RINDERENTRECÔTE** (250 g) mit gegrilltem Gemüse und Pommes frites.

Grilled **BEEF ENTRECÔTE** (250 g) with grilled vegetables and French fries.
30,00 €

CALAMARI ALLA PIASTRA su crema di piselli, piselli allo scalogno e chips di polenta frita.

GEGRILLTE CALAMARI auf Erbsenpüree, Schalotten-Erbsen und frittierten Polenta-Chips.

GRILLED CALAMARI seared on a pea purée, shallot peas, and fried polenta chips.
30,00 €

•••

TAGLIATA DI FRUTTA di stagione con sorbetto al lampone e vaniglia.

FRISCH AUFGESCHNITTENES OBST der Saison mit Himbeer- und Vanillesorbet.

FRESHLY SLICED SEASONAL FRUIT with raspberry and vanilla sorbet.
14,00 €

TORTINO AL CIOCCOLATO con cuore tiepido su salsa alle fragole e basilico.

SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit warmem Kern auf Erdbeer-Basilikum-Sauce.

CHOCOLATE FONDANT with a warm center on strawberry-basil sauce.
12,00 €

Coperto – Gedeck – Cover Charge € 1.50

ALLERGENE

ALLERGENI

ALLERGENS

