

## Der Chef empfiehlt

### Insalata di Formentino con Fragole e Asparagi al Balsamico di Modena

Nüsslisalat mit Erdbeeren an Balsamico Essig aus Modena 14.50

### Insalata di Formentino con Speck e Uovo

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Crôutons 13.50

### Insalata Greca

Grüner Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln, Gurke, Oliven, Fetakäse und Peperoni 14.50

### “Tatar di Manzo “ 90gr.ca.

(serviert mit Toast und Butter)

Rindstatar nach Art des Hauses, serviert mit rotem Zwiebel, Kapern, Essiggurken und Salatbouquet 25.50

### Vitello Tonnato

Unser Klassiker Kalte Vorspeise mit dünne aufgeschnittenem Kalbfleisch serviert mit feiner Thunfischsauce 27.50

### Roast Beef

Kaltes Rindsentrecôte dünn geschnitten mit gerösteten Pinienkernen und Petersilien-Frühhkartoffeln 28.50

### Tagliere di Affettati e Formaggi misti (1 Person 23.00)

Gemischte Käse- und Aufschnittspezialitäten aus Italien auf dem Holzbrett 31.00

### Verdure alla Griglia con Datterini appassito e Burrata Campana

Gegrillte Seasongemüse mit Burratina Mozzarella und geschmorten Datteltomaten 18.50

### Risotto al Tartufo

Mit schwarzem Sommertrüffel aus Abruzzo 31.50

### Ossobuco alla Milanese

Kalbs Haxe nach Milanesische Art mit Safranrisotto 32.50

### Wein des Monats

" L'Olivella Cesanese" Lazio IGT 2013  
Traubensorte : Cesanese

1 dl	7.5dl
8.00	53.00