

Speisekarte

	Vor- speise	Haupt- gericht
Lattuga Romana mit Honig-Senfdressing und Parmesan	15.-	21.-
mit Parmaschinken	19.-	24.-
mit frischen Pfifferlinge	19.-	24.-
Carpaccio vom Rind mit toskanischem Brotsalat	19.-	26.-
Vitello Tonnato,,PURO``	19.-	26.-
Büffelmozzarella mit Strauchtomate und Rucolapesto	15.-	19.-
zusätzlich mit gebratener Jakobsmuschel	23.-	28.-
Tartar vom heimischen Rind (140g) mit gerötetem Tomatenbrot	26.-	
zusätzlich kleiner Sommersalat	34.-	
Maccaroni di Gragnano mit Brokkoli, frischen Pfifferlinge	24.-	32.-
und Parmigiano Reggiano 36 Monate gereift		
Geflämmerter Wolfsbarsch ,,Caponata Siciliana``	29.-	45.-
Gebratenes ,,handselected Swiss“ Rinderfilet		52.-
in Chorizojus mit Kartoffeln, Kräutersaitlingen und eingelegten Artischocken		
Geschmorte Pata Negra Bäckchen,,Bellota“ in Rosmarinjus		45.-
mit Auberginen und Parmesanrisoni		
Luma Kalbs Kotelett 400g mit Rosmarinjus		62.-
mit Parmesanrisotto und Gemüse von Biohof Brunner		