

diese Woche

Zuppa di Ceci e olio di oliva^{2, 9}

Kichererbsen Creme Suppe mit Olivenöl – glutenfrei und auf Wunsch vegan

8,90€

Brasato di Guancia di Manzo^{2, 9}

geschmorte Rinderbäckchen, mit Selleriestampf und gebratenem Wilden Brokkoli, dazu Salat – glutenfrei

26,90€

Polpo gegart in eigenen Sud^{9, 13}

auf Fenchel-Stampf, frisch gebratenen Artischocken und einer getrockneten Tomaten-Oliven-Thymian-Kapern-Vinaigrette, dazu Salat – glutenfrei

22,90€

runde Zucchini^{2, 9}

gefüllt mit Rinderhack und Kräuter, geschmortem Radicchio Tardivo, Kastanien und Taleggio-Fondue, dazu Salat – glutenfrei und auf Wunsch vegan

16,90€

frische Linguine^{1, 2, 3, 9}

mit frisch gebratenen Artischocken, Trüffel-Jus und Taleggio – glutenfrei mit Risotto und auf Wunsch vegan

18,90€

Fregola Sarda^{2, 3, 9}

mit rosa gebratener Kalbsleber, Winter Spargel und Gojibeeren – glutenfrei mit Risotto und auf Wunsch vegan möglich

18,90€

Spaghetti alla Chitarra^{2, 3, 9, 13}

an einer Blumenkohl-Limette Creme, mit Kohl-Röschen und Räucherlachs – glutenfrei mit Risotto und auf Wunsch vegan 18,90€

22,90€

**Pastagerichte servieren wir mit Parmigiano, Beilagensalat oder Suppe
glutenfreie Pasta 2,00€ Aufpreis**

Allergene: 1=Ei – Eierzeugnisse, 2=Milch – Milcherzeugnisse, 3=glutenhaltigem Getreide, 5=Nuss-Nusserzeugnis, 6= Sesam – Sesamerzeugnisse 7=Soja – Sojaerzeugnisse, 9=Sellerie – Sellerieerzeugnisse, 10=Senf – Senferzeugnis, 12= Weichtiere – Weichtierzeugnisse 13= Fisch – Fischerzeugnisse 14= Krustentiere – Krustentierzeugnisse