

Tageskarte

Antipasti

Steinpilzsuppe mit hausgemachten Gnocchi

nach Omas Rezept aus Polen
13,90

Gebratene Foccacia

Serviert mit Confit-Knoblauch, Blatt Petersilie Salat und Parmesan
10,50

Geröstetes Sylter Brot mit Feigen und Burrata

Serviert in einer Aceto di Moderna Reduktion und Walnüsse
19,90

Burrata aus Apulien mit frischen Cherrytomaten vom regionalen Bauern

Serviert mit Olivenöl und Bubibasilikum
19,50

Pasta fatta in Casa

Hausgemachte Tagliolini mit gebratenen Pfifferlingen

in cremiger Pfifferling-Sahnesauce
27,50

Hausgemachte Tagliolini mit gebratenen Pfifferlingen mit 100g Tagliata vom Rinderfilet

cremiger Pfifferling-Sahnesauce
39,90

Hausgemachte Spaghetti al Limone

Mit Minze und Pistazien in cremiger Mascarpone-Sauce
25,90

Hausgemachte Spaghetti mit Hummerfleisch und sibirischem Kaviar

Serviert in eine San Marzano-Tomatensauce
43,90

Cremiges Erbsen-Risotto

Serviert mit Burrata
21,50p

Safran-Risotto mit Ossobuco

lang geschmorte Kalbfleisch mit Gemüse in Tomaten-Weißwein-Sauce
29,90

Hausgemachte Fettuccine mit geschmortem Lammragout

weißweinsauce und Estragon
28,50

Piatti di Carne

Gebratene Perlhuhnbrust auf Zitronen -Risotto

Serviert in einer Zitronen-Sauce und Minze

34,50

Gebratene Entenbrust mit Sauerkirsch-Brombeer-Honigsauce

Serviert mit frischem Wildkräutersalat

34,90

Geschmorte Kaninchenkeule auf Sahne- Wieswien sauce

serviert mit Fregola Sarda

33,90

Gegrilltes Rinderfilet „Back Angus – Jack’s Creek“ aus Australien (180 g)

serviert auf Kartoffelpüree mit Babykarotten

68,90

Piatti di Pesce

Gebratenes Seeteufel auf Fenchel-Zitronen-Risotto

Serviert mit Lachskaviar

29,90

Gebratenes Filet vom Seeteufel

Serviert in einer mediterranen Tomaten-Zucchini-Estragon-Ragout und frischem Wildkräutersalat

36,50

Speisekarte Tradition

Antipasti

Bruschetta

Geröstetes Sylterbrot mit Confit-Tomaten und luftig-leichter Ricottacreme
16,90

Vegetarische Antipasti

Auswahl fein abgestimmter saisonaler Gemüsevariationen
16,90

Carpaccio vom Rinderfilet

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, klassisch angerichtet
21,50

Vitello Tonnato

Zartes Kalbsfilet, schonend im Sous-vide-Verfahren gegart, mit hausgemachter Thunfischcreme
19,80

Pasta fatta in Casa

Hausgemachte Spaghetti alla Puttanesca

Mit Tomaten, Oliven, Kapern und feinen Anchovis
22,90

Hausgemachte Spaghetti all'Amatriciana

Mit San-Marzano-Tomaten und originalem Guanciale
23,50

Hausgemachte Fettuccine al Tartufo Nero

Serviert mit einer cremigen Parmesan-Sauce und frischem schwarzen Sommertrüffel
32,90

Piatti di Carne

Fein geschnittene Milchkalbsleber

Kurz gebraten mit Salbei oder Knoblauch, serviert mit ofengerösteten Kartoffeln und jungem Blattspinat
29,80

Piatti di Pesce

Pulpo alla Griglia

Serviert auf einer feinen Variation der Peperonata, begleitet von goldbraun gerösteten Kartoffeln
39,50