Tageskarte

Minestra

Minestrone von Rind, Kalb und Hänschen
Mit Wirsing, Salsiccia und Scamorza Affumicata
15,90

Antipasti

Burrata aus Apulien mit Feigen und Aceto di Moderna Sauce
Serviert mit geröstetem Sylter Brot und Walnüssen
19,90

Bruschetta mit Steinpilzen
Geröstetes Sylterbrot
17,90

Carpaccio vom Rinderfilet
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, klassisch angerichtet
21,50

Gerösteter Kürbis mit Burrata aus Apulien
Mit Haselnüssen, Granatapfel und brauner Butter
18,50

Rinderzunge, zart gegart
Lauwarm serviert mit hausgemachter Gremolata
17,90

San-Daniele-Schinken mit Maronen
Serviert in einer Grappa-Sauce
16,50

Insalata

Radicchio Salat mit Feigen und Gorgonzola
Serviert mit Walnüssen, Pflaume, Brombeere und Himbeer-Aceto Dressing
16,90

Pasta fatta in Casa

Hausgemachte Fettuccine mit Kräuterseitlingen
in Rahmen Sauce
27,90

Hausgemachte Fettuccine mit Morcheln
Serviert in einer cremigen Pecorino-Sauce
28,50

Hausgemachte Papardelle mit handgemachter Hirschsalsiccia
Serviert in einer Rotweinsauce, Raddicchio und Haselnuss
26,50

Hausgemachte Ravioli mit Lachsfüllung
Serviert in einer Sauce aus Fischfond mit einer Orangennote und Aceto die Modena
26,50

Hausgemachte Ravioli mit Gänsefleischfüllung
Serviert in einer fruchtigen Pflaumensauce
27,50

Hausgemachte Fettuccine a Burro e Belper Knolle
Servier mit Butter, Zitronenschale und geriebenem „Belper Knolle alt“
23,50

Piatti di Carne

Gebratene Perlhuhnbrust mit karamellisierten Zwetschge in Marsala-Jus
Serviert auf cremiger Polenta
32,50

Premium Jack’s Creek Angus Beef Roast aus Australien

auf Kartoffelpüree, begleitet von eingelegten roten Zwiebeln in Himbeeressig und Serviert mit Rotweinjus.
42,50

Piatti di Pesce

Gebratenes Zanderfilet

auf Kartoffelpüree, Wild Brokkoli und brauner Butter
32,90

Gebratenes Wolfsbarschfilet

auf cremigem Selleriepüree mit angelegtem Fenchel, serviert an einer feinen Weißweinsauce.

32,90

Speisekarte Tradition

Antipasti

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

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 Fettuccine al Tartufo Nero (frischer Herbsstrüffel)
Serviert mit einer cremigen Parmesan-Sauce
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