

TOSKANA-WOCHEN / TUSCAN WEEKS

Vorspeisen / Starters

Carpaccio vom Rinderfilet 19,00

mit Trüffelemulsion, Rucola, Parmesanspan, Olivenöl

Carpaccio of beef fillet with truffle emulsion, rocket salad, Parmesan chips, olive oil

Antipasti-Platte 21,50

mit Parmaschinken, Coppa, gegrilltes Gemüse, Mozzarella di Bufala, Oliven

Antipasti plate with Parma ham, coppa, grilled vegetables, mozzarella di buffala, olives

Hauptgänge / Main Courses

Branzino al forno 32,00

Wolfsbarsch, toskanisches Gemüse, Oliven-Zitronen-Vinaigrette, Gnocchi

Sea bass, vegetable Tuscan style, olive lemon vinaigrette, gnocchi

Tagliatelle verdi 23,00

Grüne Tagliatelle nach Bologneser Art

Green tagliatelle Bolognese style

Chianina ai Ferri

Das Chianina Porterhouse-Steak ist ein Klassiker aus der Toskana mit Roastbeef und Filetanteil.

*In Italien wird der Zuschnitt auch liebevoll **Bistecca alla Fiorentina** genannt.*

Die Chianina Rinder sind die weltweit größten Fleischrinder und ihre Rasse zählt zu den ältesten der Welt.

The Chianina Porterhouse steak is a classic from Tuscany with roast beef and fillet.

*In Italy the cut is lovingly called **Bistecca alla Fiorentina**.*

The Chianina cattle are the world's largest meat cattle and their breed is one of the oldest in the world.

Chianina-Steak 17,00

pro 100g / per 3,5oz

Dessert

Profiteroles 10,50

Italienische Windbeutel gefüllt mit Vanillecrème, überzogen mit geschmolzener Schokolade

Profiteroles filled with vanilla cream, coated with melted chocolate

Tiramisu 9,00

Löffelbiskuit, Amaretto, Espresso, Mascarpone

Sponge finger, amaretto, espresso, mascarpone