

MENU DELLA SETTIMANA

TONNO CARPACCIO AL WASABI E LIME

Thunfischcarpaccio mit Wasabi-Limetten-Dressing, nativem Olivenöl und Wildkräutern

€ 21

ZUPPA DI FINFERLI AL TARTUFO ESTIVO

*Cremige Eierschwammerlsuppe
mit Sommertrüffelöl*

€ 10

TAGLIATELLE AI FINFERLI E PARMIGIANO

*Tagliatelle mit Eierschwammerln, Parmesan und
jungem Blattspinat*

€ 24

RISOTTO AI FINFERLI

Cremiges Eierschwammerlrisotto mit Parmesan und frischen Kräutern

€ 24

FILETTO DI ZANDER CROCCANTE SU CREMA DI MELANZANE

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf geräucherter Melanzanicreme mit confierten Kirschtomaten

€ 28

CONTROFILETTO DRY AGED CON POLENTA CREMOSA E JUS AL ROSMARINO

Dry Aged Beiried rosa gebraten mit cremiger Polenta und Rosmarin-Jus

€ 39

TIRAMISÙ ALLA VANIGLIA E FRAGOLE

Erdbeer-Vanille-Tiramisu

€ 11

FRANCESCO
GRINZING