

MAURIZIO'S GOURMETMENÜ

Amuse Gueule

GRUSS AUS DER KÜCHE

Platospise

KALBS CARPACCIO

MIT GEBRATENEN STEINPILZEN

Primi Piatti

HAUSGEMACHTE GRÜNE TAGLIATELLE

MIT PFIFFERLINGSPITZEN UND

GETROCKNETEN TOMATEN AUS SIBARI

Piatto Principale

MITTELMEER BABY-SEETEUFEL (CARTOCCIO)

IN ALUFOLIE SERVIERT

MIT TAGESBEILAGEN

O D E R

FASSONE KALBSMEDAILLONS

MIT SCHWARZEN SOMMERTRÜFFELN

Dessert

MAURIZIO'S DESSERT VARIATION

52,90 EURO

ALLE GERICHTE WERDEN MIT SELBSTERZEUGTEM KALTGEPRESSTEM
OLIVENÖL EXTRA VERGINE AUS KALABRIEN ZUBEREITET



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEINE ROT

FIULOT

PIEMONT

REBSORTE: BARBERA D'ASTI

0,2 L . . . 8,90€

WEINE WEISS

CRITONE

KALABRIEN IGT

CHARDONNAY- & SAUVIGNON-

TRAUBEN

0,2 L . . . 8,50€

MITTAGSSPECIAL

VON Mo - Fr 12.00 – 14.00 UHR

WIR BEREITEN DIE ABWECHSLUNGS-
REICHEN SPEISEN UNSERER MITTAGS-
MENÜS TÄGLICH FRISCH FÜR SIE ZU

- DAS SCHNELLE -

3-GÄNGE-MENÜ . . . AB 13,90 €

- DAS BESONDERE -

3-GÄNGE-MENÜ . . . AB 18,90 €

UNSERE KÜCHE BENUTZT NUR OLIO EXTRA
VERGINE UND HOCHQUALITATIV FRISCHE
LEBENSMITTEL

