

## **CARNE – FLEISCH**

### **TRIOMPHO**

**Black Angus Filet – Trüffelsalsa – Rosmarinkartoffeln – Mediterranen Gemüse**

**39,-**

### **FEGATO**

**Kalbsleber – Salbei – Kartoffelpüree – Blattspinat**

**24,50-**

### **GUANCIA**

**Kalbsbäckchen – Rotweinjus – Kartoffelpüree – Blattspinat**

**26,50**

### **CORTILE – BAUERHOF**

**1/2 Barbarie Ente – Enten Jus – Proseccokraut – Buttergnocchetti**

**28.50**

### **COLLINA – HÜGEL**

**Black Angus Entrecote(ca.300gr) – Pfeffersalsa– Rosmarinkartoffeln – Mediterranen Gemüse**

**36,-**

### **PASCOLO – WIESE**

**Lammkaree – Kräuterkruste – Thymianjus – Rosmarinkartoffeln – Mediterranen Gemüse**

**33,50**

## **GIORNALIERO – FANG DES TAGES**

- **Loup de Meer**                      **29.-**
- **Seeteufel**                              **30.-**
- **Kabeljau Loins**                      **30.-**
- **Weißer Heilbutt**                      **30.-**
- **Seezunge**                              **Tages Preis**
- **Steinbutt**                              **Tages preis**

**(nach Einkauf)**

**\*\*\***

**Wildfang Garnelen & Hummer  
auf Bestellung**

**Fisch im Salzteig**

**für zwei Personen**

**36.- Pro Person**

**Zum Fisch werden Salzkartoffeln & eine Sorte frisches Gemüse oder Salat  
als Beilage nach Wunsch serviert**

**Unser Fisch ist ausschließlich Wildfang**

**Wir kochen nur mit unserem eigenen kalt gepressten Natur Olivenöl**