

TAKE AWAY

0176 - 622 599 35 PER WHATSAPP ODER SMS
BITTE 1 STUNDE VORHER BESTELLEN DER ABHOLTERMIN WIRD BESTÄTIGT.



UNSERE MENUS FÜR 2 PERSONEN

VEGETARISCH

"ROTE BEETE CARPACCIO" auf Ziegenkäse an Rucola Salat
"LASAGNE VEGETERIANO" mit Aubergine, Zucchini, Ricotta & Mozzarella
"PANNACOTTA" Vanille-Pannacotta mit Himbeersoße
1 Flasche Passerina "EVOE" von CIU CIU aus den Marken

65 €

TARTUFO

"BUFALA" mit getrockneten Tomaten an Rucola Salat
"CANNELLONI" in Taleggio Soße mit bianchetto Trüffel
"MOUSSE AL CIOCCOLATO" weisse Schokolade & Baileys
1 Flasche Pecorino "MERLETTAIE" (Holzfass) von CIU CIU aus den Marken

75 €

ORATA

"COZZE AL VINO BIANCO" Miesmuscheln im Weissweinsud
"ORATA" Filet von der Dorade mit frischem Marktgemüse
"MOUSSE AL CIOCCOLATO" weisse Schokolade & Baileys
1 Flasche "ZIBBIBO" von Sibiliana aus Sizilien

79 €

BEEF

"BURRATA" italienische Käsespezialität mit Tomaten-Pate an Rucola
"GRAIN FED BEEF" Roastbeef mit frischem Marktgemüse
"MOUSSE AL CIOCCOLATO" dunkle Schokolade & Rum
1 Flasche Aglianico "LUCCHERO" von La Guardiense aus Kampanien

85 €

TARTUFO & BEEF

"BURRATA TARTUFATO" getrüffelte Burrata mit Rucola & Rotebeete
"GRAIN FED BEEF" Roastbeef mit gefüllter Steinpilz - Trüffel - Pasta
"TIRAMISU" italienische Dessertspezialität
1 Flasche "TERRE AUSONIA" (Bordolese) von Librandi aus Kalabrien

95 €

FILETTO

"VITELLO TONNATO" Kalbscarpaccio an Thunfisch-Sardellen-Creme mit Rucola
"FILETTO DI MANZO" Rinderfilet in Rotweinsoße mit Taglietelle
"MOUSSE AL CIOCCOLATO" dunkle Schokolade & Rum
1 Flasche "TERRE AUSONIA" (Bordolese) von Librandi aus Kalabrien

95 €

bei fragen zu den Hauptallergenen wenden Sie sich bitte an den Chef