

Gönnen Sie sich in einer kurzen Mittagspause (12.00 bis 14.30 Uhr)
 eine kulinarische Reise durch Italien und genießen Sie unseren

BUSINESSLUNCH

Lunedì, 20 giugno 2022

ANTIPASTI MISTI

Gemischter Vorspeisenteller ^{A/B/C/D/G/L}

PESCATRICE / RISO NERO / ZAFFERANO

OPPURE FILETTO DI MAIALE / CETRIOLO / PANNA / PATATE

Seeteufel / schwarzer Reis / Safran ^{D/L/G}

oder Schweinsfilet / Gurke / Rahm / Erdäpfel ^{G/L/O}

Martedì, 21 giugno 2022

ZUPPA FREDDA AL MELONE E PEPERONCINO / CETRIOLO / CRESCIONE AFFILA

Melonenkaltschale mit Chili / Gurke / Affila Kresse ^{G/L/O}

CAPELANTE / RISOTTO ALLA LIMETTA

OPPURE SELLA D'AGNELLO / ZUCCHINE / MELANZANE / POLENTA

Jakobsmuscheln / Limetten-Risotto ^{R/G/L}

oder Lammrücken / Zucchini / Melanzani / Polenta ^{G/LC/A}

Mercoledì, 22 giugno 2022

ROASTBEEF / MANGO / PEPERONCINO / INDIVIA RICCIA

Roastbeef / Mango / Chili / Frisée ^{C/G}

BRANZINO / RATATOUILLE / PATATE

OPPURE PETTO DI POLLO ALLEVATO A MAIS / POMODORO / BULGUR / BASILICO

Wolfsbarsch / Ratatouille / Erdäpfel ^{D/G/L}

oder Maishendlbrust / Tomate / Bulgur / Basilikum ^{A/G/L}

Giovedì, 23 giugno 2022

INSALATA MANGO-GAMBERETTI / BASILICO GIOVANE

Mango-Shrimpssalat / Basilikumkresse ^{B/G/L}

SPAGHETTI / GAMBERETTI / AGLIO / OLIO D'OLIVA

OPPURE LOMBATA DI MANZO / FAGIOLINI / PATATE AL ROSMARINO

Spaghetti / Garnelen / Knoblauch / Olivenöl ^{A/B/C/G}

oder Beiriedschnitte / Fisolen / Rosmarinerdäpfel ^{G/L}

Venerdì, 24 giugno 2022

PROSCIUTTO CRUDO / MELONE

Prosciutto / Melone

MISTO DI PESCE / SPINACI AL BURRO

OPPURE PENNE ALL'ARRABBIATA

Gemischter Fischteller / Butterspinat ^{B/DG/R}

oder Penne / feurige Tomatensauce ^{A/C/G/LL}

€ 17,50 + Coperto/Gedeck € 3,50 - (Änderungen vorbehalten)