

Liebe Gäste, sollten Allergiker unter Ihnen sein, dann sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, damit wir Ihnen zu unseren Gerichten beratend zur Seite stehen können

## LUNCHMENU

### Primi piatti/Pastagerichte

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>Rigatoni con crema di peperoni arrosto, acciughe, olive taggiasche e caponata di melanzane sicula</b>                           | <b>11,90€</b> |
| Bio-Rigatoni mit Paprika-Sardellencreme, schwarzen Oliven und "sizilianischer Caponata" aus Auberginen, Tomatenfilets und Sellerie |               |
| <b>Spaghetti con punte di filetto, funghi cantarelli e scaglie di Grana</b>  | <b>12,90€</b> |
| Bio-Spaghetti mit Pfifferlingen an sizilianischem Datteltomatesugo und geraspelten Auricchiokäse                                   |               |
| <b>Linguine aglio, olio e vongole, asparagi del beelitz e granita calda di pane condito</b>  | <b>13,90€</b> |
| Bio-Linguine mit Venusmuscheln, Beelitzer Spargelspitzen, natives Olivenöl extra und Wildkräuter-Röstbrotbröseln                   |               |
| <b>Pennette di grano siciliano con punte di filetto e asparagi verdi</b>   | <b>13,90€</b> |
| Bio-Pennette mit Fassona-Rinderfiletspitzen und grünen Spargelspitzen  |               |
| <b>Risotto al cicorino rosso, arance candite e stracciatella di bufala</b>   | <b>14,90€</b> |
| Piemontesisches Carnaroli-Risotto mit gegrilltem Radicchio, Kandierten Orangenfilets und Büffel-Stracciatellacreme                 |               |

### Secondi/Hauptgerichte

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>Il tonno rosso del Mediterraneo grigliato, cipollotti al limone, insalata di zucchine e peperoni rossi, infuso di sedano rapa</b>  | <b>19,90€</b> |
| Gegrillter Mittelmeerthunfisch in Sashimiqualität, Zitronen-Edelzwiebeln, grünen Zucchinisalat mit roter Paprika an Fisch-Selleriesud |               |
| <b>Polipo alle mandorle con crema tiepida di sedano e topinambur &amp; salsa al prezzemolo</b>  | <b>19,90€</b> |
| Sous-vide Pulpo an Topinambur-Selleriecreme & Wurzelpetersiliensauce, Bio-Babygemüse und Polentacrostino                              |               |
| <b>Tagliata di manzo siciliano di razza Limousine, cantarelli al rosmarino, verdure biologiche e crostino di polenta</b>              | <b>19,90€</b> |
| Rosa gegrilltes sizilianisches Limousine-Rinderfilet an sautierten Pfifferlingen, Biogemüse und Rosmarinkartoffeln                    |               |
| <b>Filetto di manzo con tartufo nero di Norcia riduzione al Madeira e Shiitake al pepe rosso di Sichuan</b>                           | <b>19,90€</b> |
| Rinderfilet vom freilaufenden Weiderind mit Trüffel-Madeirasauce, Szechuan-Pfeffer und sautierten Shiitake-Pilzen                     |               |