

Abend/Tavolata der Woche

(Die Gerichte werden in der Mitte des Tisches in Platten serviert)

1-Die Fisch Tavolata

- Gedämpfte Miesmuscheln an frischer Tomatensauce (leicht scharf)
- Linguine mit Meeresfrüchten (leicht scharf)
- Gebratenes Wolfsbarschfilet (Langleinenfischerei, Mittelmeer), gedämpfter Romanesco

Pro Person 75.- / auch 2 Gänge möglich

2-Der/Die König/innen Tavolata

- Vitello Tonnato (Kalbsbraten) an Thunfisch- Sauce, dünn aufgeschnitten
- Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit gebratene Salsiccia an frischer Tomatensauce
- «Tagliata di Manzo» (gebratenes, aufgeschnittenes Rinds- Entrecôte), Rosmarin- Kartoffeln

Pro Person 75. / auch 2 Gänge möglich

3-Die Vegetarische Tavolata

- Lauwarmer Ofenpeperoni mit Burrata
- Selbstgemachte Ravioli mit Ricotta-Trüffel Füllung an Butter Salbei
- Hausgemachte Parmigiana (Auberginen Auflauf)

Pro Person 68.-/ auch 2 Gänge möglich

4- Für die Fischliebhaber

- Frische Austern
- Gedämpfte Miesmuscheln an Tomatensauce (leicht scharf)
- Lauwarmer Pulpo Salat
- Paccheri mit Meeresfrüchten, leicht scharf
- Kurz angebratener Gelbflossen- Thuna (Langleinenfischerei, Ostpazifik), Rosmarin-Kartoffeln

Pro Person 92.-/ auch 4 oder 5 Gänge möglich

Veganes Menü auch möglich

Dessert

- Hausgemachtes Tiramisu

12,50

- Selbstgemachtes Haselnussglace

1 Kugel: 5,50/ 2 Kugeln: 8,50/ 3 Kugeln: 12,50

- Kokos Glace

1 Kugel: 5,50/ 2 Kugeln: 8,50/ 3 Kugeln: 12,50

- Colonel (Zitronen Sorbet mit Wodka)

1 Kugel: 8,50/ 2 Kugeln: 11,50/ 3 Kugeln: 15,50

Einzelne Gerichte bieten wir nicht an. Pizza bieten wir am Abend nur über die Gasse an.