



Brasserie Salat (Ceasar Salad)	10
Graupen-Salat	9
Herbst-Gemüse-Ratatouille im Ofen gebacken mit Basilikum	8
Artischocken, Spinat und Schafskäse	9
Garnelen Senf und Rosmarin	9
Saibling, Rote Beete, Fenchel und Orangen	9
Weinbergschnecken á la Bourguignonne	13
Rindstatar mit Gewürzen	12
Wurstwaren- und Käseauswahl	14
Gefülltes „Focaccia“-Brot des Tages	



Lasagne wie damals ...	14
Kürbis-Tortelli, Butter, Salbei, Amaretti	14
Unser Risotto mit Meeresfrüchten (20 Min.)	15
Kastaniencremesuppe und Schwarzer Trüffel	10
Spaghetti Cav. Cocco mit Bottarga	14



Gratinierter Chicorée, Walnussbutter	16
Spanferkel aus der Cinta Senese, Biersauce	26
Lamm-Tagine, Kichererbsen und Gemüse Cous-Cous	22



Makrelefilets vom Grill	22
Irishes Rib-Eye Steak 250 gr	25
Gebratener Oktopus, Kartoffeln, Süsse Paprika	23

SIDES



Kleiner Blattsalat	5
Tomaten-Avocado-Salat	5
Spinat mit Sesam und Erdnussbutter	5
Knusprige Kartoffel-Chips	5

Jedes Gericht wird sobald es fertig ist serviert

Lunch: von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Dinner: von 19:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Gedeck 1,50 € P.P.

DESSERTS



Obst und hausgemachte Sorbets	9
Katalanische Creme mit <i>Varnelli</i> Liqueur	8
Warmes Schokotörtchen, Fiordilatte Eis (10 Min.)	9
Zitronentörtchen, Waldfrüchte-Sorbet	9
Caffè Sicilia	8