

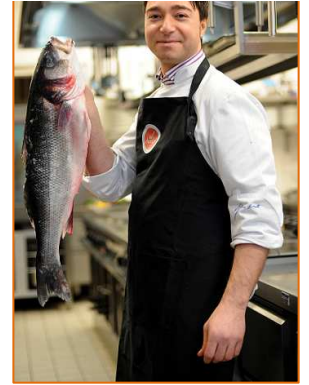
- Enrico 's Empfehlungen -

Unter dem Motto „Alice Kochen“

Chefkoch Enrico Catapano zelebriert die Küche Kampaniens

Carpaccio von Kabeljau mit Bocconcini von Seeteufel, Krevetten, Seefenchel	18,50 €
„Parmigiana“ von Auberginen mit Scampi und Bärlauch-Schaum	16,50 €
Lammfilet auf Creme von Pecorino mit Wildkräutern und Kenia-Bohnen	17,50 €
Komposition von Spargeln mit Jakobsmuscheln und „Pesto Calabrese“	21,50 €
Fave-Cremesuppe , Flocken von Ziegenkäse und Polpettine von Knurrhahn	11,50 €
Linguine mit Venusmuscheln, Gambero Rosso , Kräutern und Knoblauch	21,50 €
Ravioli mit Schwertfisch und Oliven gefüllt auf Spargel und Limonen-Salsa	15,50 €
Paccheri „alla Ciampi“ mit frischen Artischocken, Minze und Käse Chip	17,50 €
Risotto mit Bärlauch, Schwertfisch und Streifen von sonnengetrockneten Tomaten	18,50 €
Rosa gebratenes Medaillon vom Thunfisch auf Spaghetti von gelben Zucchini	33,50 €
Filet vom Steinbutt auf gebratenen Spargel und Pioppini-Pilzen	38,00 €
Branzino auf Sonnenweizen, Frühjahr-Gemüse und Venusmuscheln	35,00 €
Mousse au Chocolat mit krokanten und glasierten Amarena	13,50 €
Mille-Feuille mit Erdbeeren und Rhabarber und creme Chantilly	13,00 €

...e buon appetito!!!



- Enrico 's Suggestions -

Below the theme „Alice Cooking”

Chef Enrico Catapano celebrate the Campania Cuisine

<i>Codfish carpaccio with “bocconcini” of monkfish, shrimps and sea fennel</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Parmigiana of Eggplant with scampi and wild garlic foam</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Fillet of Lamb on a pecorino cream with wild herb salad and Kenya beans.....</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Asparagus composition with scallops and “pesto calabrese”</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Fava beans cream soup, goat cheese flakes and polpettine of gurnard fish</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Linguini with Venus shell, gambero rosso, herbs and garlic</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Ravioli stuffed with swordfish and olives, with asparagus and lemon sauce</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Paccheri “alla Ciampi” with fresh artichokes, mint and cheese chips</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Wild garlic risotto with swordfish and strips of sun dried tomatoes.....</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Light sautéed tuna fish medallions with spaghetti of yellow zucchini</i>	<i>33,50</i>
<i>Turbot fillet with a mix of asparagus and sautéed “pioppini” mushrooms.....</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Branzino with “Ebly”*, seasonal vegetables and Venus shell</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Mousse au chocolat with crispy and glazed amarena cherries.....</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Mille-feuille with strawberry and rhubarb and Chantilly crème</i>	<i>13,00 €</i>

**Ebly = Sun wheat*

...e buon appetito!!!