

['biznisiz] LUNCH



EINE SUPPE VIELLEICHT?

Melonensüppchen (kalt) / Minze
Eismeergarnele (kleine Garnelen)

oder

DER BEKANNTE SALAT

Pflücksalat / Avocado / Cashewkerne



ALS PASTA GIBT ES:

Tagliolini / Kirschtomaten
Burrata / Basilikum

oder

FÜR MEAT LOVERS HABEN WIR:

Entrecôte (Rosa gebraten)
Lauch / Pfifferling Gemüse

oder

BEST CHOICE

CACCIUOCO (bedeutet: winzig)
Toskanische Fischsuppe
Fenchel / Safran / Kartoffel
Croutons & viel mehr

ZUM SCHLUSS

Pfirsich Melba

(Namensgeber war die australische Opernsängerin
Nellie Melba)

2-GANG 29

3-GANG 37

À LA CARTE LUNCH



DER GARTEN 23 / 28

Pflücksalat / Cashewkerne / Avocado
mit **oder** ohne Chicken
Orangen Limetten Vinaigrette

ELEGANTE AUBERGINE 26

Aubergine: Karamellisiert / Tomaten Jus
Mit Parmesan Espuma

UNSERE MOZZARELLA 19

Mozzarella Di Bufala / San Marzano Tomaten
Basilikum Apfelsorbet

CAPRI FEELING 28

Baby Calamari / Rote Garnelen / Zucchini



STILSICHER 56

Filet / Baby Spinach / Getrüffelte Pommes

WIR EMPFEHLEN 26

Zitronen Risotto / Garnelen

LUNCH DATE IN ROM 23

Gnocchi & Pesto Verde / Frittierte Artischocken
Kandierte Cherry Tomaten / Pinienkerne

DIE GESCHWUNGENE PASTA 26

Strozzapreti / Ragout Bianco

['biznisiz] LUNCH

|

MAYBE U LIKE START WITH A SOUP?

Chilled Melon Soup / Mint
Arctic Shrimps (small shrimps)

or

THE WELL KNOWN SALAD

Lettuce / Roasted Cashew Nuts / Avocado

||

PASTA OPTION

Tagliolini / Cherry Tomatoes / Burrata / Basil

or

FOR MEAT LOVERS:

Entrecôte (cooked medium-rare)
Leek / Chanterelle Vegetables

or

BEST CHOICE

CACCIUCO (means: tiny)
Tuscan Fish Soup
Fennel / Saffron / Potato
Croutons & much more

LAST BUT NOT LEAST

PEACAH MELBA

(named after the Australian opera singer
Nellie Melba)

2-COURSE 29

3-COURSE 37

EXCERPT À LA CARTE

|

THE GARDEN 23 / 28

Organic Lettuce / Cashew Nuts / Avocado
with **or** without Chicken
Orange Lime Vinaigrette

THE ELEGANT EGGPLANT 26

Eggplant: Caramelized / Tomato Jus
With Parmesan Espuma

OUR MOZZARELLA 19

Mozzarella Di Bufala / San Marzano Tomatoes
Apple Basil Sorbet

CAPRI FEELING 28

Baby Calamari / Red Prawns / Zucchini

||

STYLISH 56

Filet / Baby Spinach / Truffled Fries

WE RECOMMEND 26

Lemon Risotto / Prawns

LUNCH DATE IN ROM 23

Gnocchi & Pesto Verde / Fried Artichokes
Candied Cherry Tomatoes / Pine Nuts

THE CURVED PASTA 26

Strozzapreti / Ragout Bianco