

['biznisiz] LUNCH



SUPPE

Kürbissuppe

oder

GRÜNER SALAT

Pflücksalat / Avocado / Cashewkerne



VEGGIE

Risotto mit Blumenkohlcreme und
Wilder Brokkoli

oder

FISCH

Gegrillter Lachs mit Süßkartoffel
Wirsing und Senfsauce

oder

FLEISCH

Orecchiette mit Fleischbällchen und
Tomatensauce

ZUM SCHLUSS

Panna Cotta

Aprikose und Crumble

2-GANG 29

3-GANG 37

À LA CARTE LUNCH



DER GARTEN 23 / 28

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

NICHT EINFACH EINE 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 19

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

DIE GESCHWUNGENE PASTA 26

Strozzapreti / Ragout Bianco

['biznisiz] LUNCH

|

SOUP

Pumpkin Soup

or

GREEN SALAD

Lettuce / Roasted Cashew Nuts / Avocado

||

VEGGIE

Risotto with cauliflower cream
and wild broccoli

or

FISH

Grilled salmon with sweet potato, cabbage
and mustard sauce

or

MEAT

Orecchiette with meatballs and
tomato sauce

LAST BUT NOT LEAST

Panna Cotta

Aprikot and Crumble

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

NOT JUST ANY 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 19

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

THE CURVED PASTA 26

Strozzapreti / Ragout Bianco