

## SECONDI PIATTI DI CARNE

- Pollo di mais con polenta al rosmarino e zucca saltata**  
Gebratene Maispoularde mit Rosmarinpolenta und sautiertem Kürbis € 23  
Roasted corn poulard with rosemary polenta and sauteed pumpkin (G; L; O)
- Filetto di manzo su purea di patate dolci con salsa al tartufo, funghi e romanesco**  
Rinderfilet auf Süsskartoffelpüree mit Trüffeljus, Pilzen und Rumanesco € 32  
Fillet of beef on sweet potatoes puree with truffle jus,  
mushrooms and romanesco sauce (G; L; O)

## SECONDI PIATTI DI PESCE

- Saltimbocca di lucioperca su tagliatelle di limone e barbabietola**  
Zanderfilet im Speckmantel auf Zitronentagliatelle, Zucchini und roter Rübe € 23  
Pikeperch fillet wrapped in bacon with lemon tagliatelle,  
zucchini and beetroot (A; C; D; G; L; R)
- Orata alla griglia con verdure mediterraneo a patate**  
Im ganzen gegrillte Dorade mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln € 24  
Whole grilled sea bream with Mediterranean vegetables and potatoes (D; G)
- Risotto Rosso ai frutti di mare con pomodorini**  
Rotes Meeresfrüchtersotto mit Parmesanchip und Kirschtomaten € 15  
Red seafood risotto with parmesan chip and cherry tomatoes (G; D; L; R; O; B)

---

### Schlüssel zur Allergenkennzeichnung

A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch und Milchprodukte | H Schalenfrüchte  
L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

A Gluten | B Crustaceans | C Eggs | D Fish | E Peanuts | F Soy | G Milk and dairy products | H Nuts  
L Celery | M Mustard | N Sesame seeds | O Sulfites | P Lupines | R Molluscs