

# IL PUNTO.

## MENÜ 1

Kartoffel-Lauch-Creme mit Gemüsestreifen und Speck

Ochsenbacken in Rotwein geschmort

Kakao-Tiramisu

60,50 €



## MENÜ 2

Thunfisch-Carpaccio mit Avocado-Limettendressing  
und Sepiasalat

Tagliolini mit schwarzem Trüffel

Filet von Skreiloins (Winterkabeljau) auf Hummerschaum

Duo von Cassis-Panna-Cotta und Mangosorbet

90,00 €

# VORSPEISEN / APPETIZERS

Tartar vom piemontesischen Fassonerind

28,50 €

Thunfisch-Carpaccio mit Avocado-Limettendressing  
und Sepiasalat

26,50 €

Wachtelbrüstchen auf Birnenragout  
und Salatbouquet

24,50 €

Riesengarnelen auf buntem Linsensalat  
und Balsamicojus

23,50 €

Vitello tonnato

22,50 €

Mediterraner Fischesalat

23,50 €

Aus organisatorischen Gründen können wir nicht alle Allergene, die in Lebensmitteln (Speisen und Getränke) enthalten sind, aufzählen.  
Aus diesem Grund bitten wir Sie, uns eventuelle Intoleranzen vor Ihrer Bestellung mitzuteilen.

Unsere Speisen und Getränke enthalten die zurzeit jeweils gültige Mehrwertsteuer.

## SUPPEN / SOUPS

Ochsenschwanzessenz

16,50 €

Leicht gebundene Fischsuppe mit Edelfischen

18,50 €



## PASTA

Tagliolini mit schwarzem Trüffel

34,50 €

Spinatgnocchi mit Gorgonzola und Pinienkernen

19,50 €

Schwarze Nudeln in Weißwein-Dillsoße  
mit Jacobsmuscheln

28,50 €

Tagliatelle auf Rehbolognese und Ricotta Salata

19,50 €

Kalbfleischravioli an Salbeibutter

19,90 €

## FISCH / FISH

Filet von Skreiloins (Winterkabeljau)  
auf Hummerschaum  
42,50 €

Schottisches Lachsfilet an Zitronenreduktion  
und grünem Pfeffer  
39,50 €

Paniertes Seeteufelmedaillon auf lauwarmem  
Kartoffelsalat und salsa remolata  
44,50 €

Riesengarnelen an Paprikagemüse  
mit Knoblauchcreme  
42,50 €

## FLEISCH / MEAT

Ochsenbacke in Rotwein geschmort  
38,50 €

Filet vom Black Angus auf Meerrettich-Schnittlauchcreme  
44,50 €

Perlhuhnbrust mit trockenen Pflaumen gefüllt  
an Portweinsauce  
38,50 €

Filetspitzen in Sahne-Kräutersauce  
38,50 €

Kalbsnieren in Balsamicojus  
41,50 €

Lammkarree mit Kräuterbouquet  
43,50 €

## SÜSSES / SWEETS

Crème Caramel  
10,50 €

Kakao-Tiramisu  
10,50 €

Napolitana auf Amarettospiegel  
(Amarettini-Schokoladenparfait)  
15,50 €

Duo von Cassis-Panna-Cotta und Mangosorbet  
15,50 €

Duo von weißer und brauner Schokoladenmousse  
14,50 €

Dessertvariation „IL PUNTO“  
16,50 €



## KÄSE / CHEESE

Käsevariation auf Anfrage