

Antipasti

MOSAICO DI VERDURE CON CAPRINO

Frisch mariniertes, gegrilltes mediterranes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse

€ 14,50

INSALATA FRUTTI DI MARE ALLA CREMA

Salat von feinen marktfrischen Meeresfrüchten in leichter cremiger Sauce

€ 16,50

VITELLO TONNATO

Zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Sauce

€ 14,50

TARTAR DI TONNO

Thunfischtartar mit Avocado

€ 16,90

CARPACCIO DI MANZO CLASSIC

Rinderfilet – hauchdünn aufgeschnitten

- *mit Rucola & Parmesanspänen*
- *mit gereiftem Trüffelpecorino überhobelt*

€ 15,90

€ 18,50

INSALATA CAPRESE

Burrata mit sonnengereiften "Cuore di Bue"-Tomaten

€ 14,50

ANTIPASTO MISTO

Auswahl verschiedener mediterraner Vorspeisen

p.P. € 18,90

Pasta

STROZZAPRETI ALL'ORTOLANA <i>Italienische Schupfnudeln mit vegetarisch-mediterranem Gemüse-Ragu</i>	€ 9,50	€ 12,50	TAGLIATELLE AI FUNGHI & FILETTO <i>Bandnudeln mit Pilzen der Saison & Rinderfiletstreifen</i>	€ 12,50	€ 14,90
SPAGHETTI ALLA CALABRESE <i>Spaghetti mit einer würzig scharfen Tomaten-Kräutersauce</i>	€ 9,50	€ 12,50	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE <i>Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten</i>	€ 12,90	€ 15,50
SPAGHETTI CON ACCUGE, AGLIO E OLIO <i>Spaghetti mit Sardellen, Knoblauch und Olivenöl</i>	€ 9,50	€ 12,50	LINGUINE MARE E MONTI <i>Hartweizen-Bandnudeln mit frischem Basilikum-Pinienkernpesto & Gambaretti</i>	€ 12,90	€ 15,50
RAVIOLI BURRO E SALVIA <i>Hausgemachte Ravioli mit cremiger □Ricotta-Blattspinatfüllung in Salbeibutter geschwenkt</i>	€ 12,90	€ 15,50	PASTA ALLA PARMIGIANO <i>Pasta im Parmesanlaib gewendet</i>		
ORECCHIETTE ALLA SALSICCIA <i>Paccherie mit pikanter Tomaten-Salsicciasauce □& Cime di Rappa</i>	€ 10,50	€ 13,50	<ul style="list-style-type: none">• mit Spaghetti al burro• mit Plin mit Kalbfleischfüllung in Trüffelbutter geschwenkt	€ 10,50	€ 15,50

Pesce

ORATA ALLA GRIGLIA

*Dorade Royal im Ganzen gegrillt,
mit aromatischem Tomaten-Kapern-Kompott*

€ 23,50

FILETTO DI BRANZINO

*Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
mit Fenchelrisotto*

€ 23,50

MEDAILLONI DI RANA PESCATRICE

*Seeteufelmedaillons in Weißweinsauce,
mit Kirschtomaten & grünen Oliven*

€ 28,50

Carne

BISTECCA DI VITELLO IN CROSTA D'ERBE

*Kalbsentrecôte mit mediterraner
Kräuterkruste & Rosmarinjus*

€ 25,50

TAGLIATA TOSCANA

*Prime Flanksteak in Rosmarinöl rosa gebraten,
aufgeschnitten auf Rucolasalat mit Parmesanspänen*

€ 28,50

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

*Prime Ribeyesteak vom Lavarost
mit mediterranem Kräuteraroma*

€ 35,50

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PEPE AL VINO ROSSO

Rinderfilet in pikanter Pfefferkruste mit Rotweinjus

€ 35,50

GUANCIALE STUFFATO

*Bäckchen vom Weideochsen, in Rotwein geschmort,
mit Bohnen & Kartoffelstampf*

€ 25,50

FEGATO DI VITELLO

Kalbsleber vom Grill mit frischen Kräutern

€ 23,90

Dolce

MACEDONIA DI FRUTTA	€ 8,50
<i>Frischer, hausgemachter Obstsalat</i>	
PANNA COTTA	€ 8,50
<i>Gestürzte Sahne mit Himbeer-Cassis-Sauce</i>	
ZABAIONE	€ 8,50
<i>Weinschaum, mit Marsala frisch zubereitet</i>	
ZUPPA INGLESE	€ 8,90
<i>Hausgemachte Kuchenspezialität mit Vanillecreme und Likör</i>	
TIRAMISU	€ 8,90
<i>Italienischer Klassiker, hausgemacht</i>	
CREME BRULLES	€ 8,50
<i>Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste</i>	
DOLCE MISTO	€ 12,90
<i>Gemischter Dessertteller</i>	