

Wir empfehlen Ihnen

€

Aperitivo con Prosecco e sciroppo di fiori di sambuco fatto a casa e limette – Aperitif mit Prosecco, selbstgemachten Hollunderblütensirup und Limette 7,80

Vorspeisen

Duetto di antipasto con vitello tonnato e carpaccio di manzo – kalter Kalbsbraten mit Thunfischpastete und Rindercarpaccio 17,90

Prosciutto di Parma con melone, pesche fresche e scaglie di Grana Pandano – Parmaschinken mit Melone, frischen Pfirsichen und Grana Padano Flocken 18,90

Nudelgerichte und Risotto

Penne con gamberetti e zucchini – Penne mit Krabben und Zucchini 16,90

Tagliatelle con galletti e pancetta – Bandnudeln mit Pfifferlingen und Speck 18,50

Spaghetti con pesto di basilico e gorgonzola – Spaghetti mit Basilikum-Pesto und Gorgonzola Käse 16,90

Tagliolini con tartufo nero – dünne Bandnudeln mit schwarzen Trüffeln 26,50

Risotto con salsiccia fresca e porcini – Risotto mit frischer Salsiccia und Steinpilzen 16,90

Fischgerichte

Pesce spada con patate speziate – Schwerfisch mit gewürzten Kartoffeln 34,50

Filetti di Orate con salmorigano – Dorade Filet mit Salz und Origano 29,50

Fleischgerichte

Costata con galletti freschi – Rinderlende mit Pfifferlingen 31,50

Scaloppina alla Pizzaiola – Kalbsmedaillons mit Oliven und Kapern in Tomatensauce 27,90

Pizza

Pizza con salsiccia, patate e spinaci – Pizza mit Salsiccia, Kartoffeln und Spinat 18,90

Dessert

Panna cotta con frutti di bosco – Panna cotta mit Waldfrüchten 9,50

Sehr geehrte Gäste, wenn Sie Infos über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Gerichten benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.