

Buon Appetito

“Polpo e patate”	10,90
Oktopus Salat mit lauwarmen Kartoffeln	
Gamberoni in olio di oliva con peperoncino, aglio e basilico	10,90
Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Basilikum	
Antipasto misto	12,90
Burrata, Prosciutto, Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten, Peperonata,.....	
Minestrone oder Pastinakensuppe	4,50
Straccetti di manzo su insalata con cacioricotta	13,90
Rinderfiletspliz auf Saisonal-Salat mit Cacioricotta-Käse	
Rucola e grana con pomodorini	10,90
Rucola und Grana Salat mit Kirschtomaten	
Orecchiette con pomodorini, Basilico e cacioricotta	13,90
Hausgemachte Orecchiette mit Kirschtomaten, Basilikum und Cacioricotta	
Tortelloni di Spinaci e ricotta con pomodoro fresco	13,90
Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Kirschtomaten und Grana	
Gnocchi ripieni ai porcini con stracciatella e pepe nero	13,90
Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen dazu Stracciatella Käse und schwarzen Pfeffer	
Spaghetti alle vongole con aglio e prezzemolo	14,90
Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch und Petersilie	
Papardelle con crema di salmone, spinaci e pinoli	14,90
Hausgemachte Papardelle mit Lachscreme, Spinat und Pinien Kernen	
Tagliatelle con ragu d’agnello e grana	14,90
Hausgemachte Tagliatelle mit Lamm Ragout, Thymian und Grana-Käse	
Risotto con carciofi, zucchini, carote e stracciatella	14,90
Artischockenrisotto mit Zucchini, Karotten und Stracciatella-Käse	
Saltimbocca alla Romana con patate al forno	22,90
Kalbfleisch mit Rohschinken und Salbei, dazu Rosmarinkartoffeln	
Filetto di branzino con lenticchie all’aceto balsamico e verdure	18,90
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Linsen mit Aceto Balsamico und Gemüse	
Tiramisù	6,90
Mousse au chocolat mit Nusskrokant	6,90
Profiteroles con cioccolata calda	6,90
Profiteroles mit warmer Schokoladensauce	
Panna cotta je nach Saison	6,90