

Wochenkarte / Carta della settimana

Antipasto

- Calamaretti alla diavola con crostoni di pane alle erbe 11,00 €
Pan fried baby cuttlefish in spicy tomato sauce, with roasted garlic and herbs bread
- Carpaccio scottato di manzo con pesto di pomodori secchi e scaglie di parmigiano 12,50 €
Carpaccio from delicately pan fried beef with homemade dried tomatoes pesto and parmesan cheese shivers
- Burrata di bufala con pomodorini confit e basilico (VEG.) 12,00 €
Buffalo mozzarella with creamy core on confit cherry tomatoes and basil
- Antipasto vino e Libri (verdure grigliate, specialità di terra e di mare) 13,50€
Mixed starter plate: grilled vegetables and different sea and meat specialties

Pasta

- Tagliolini fatti in casa flambati nella forma di grana, al tartufo nero (vegetariano) 16,50€
Homemade thin ribbon noodles flamed in the Parmesan cheese wheel, with fresh truffles
- Tagliatelle alla rucola fatte in casa al burro, rosmarino e parmigiano con cotolette di agnello 14,50 €
Homem. rocket ribbon noodles in rosemary butter with parmesan cheese & 2 lamb cutlets
- Risotto alle cozze e pomodorini con vino bianco 12,50 €
Risotto (rice) with black mussels, cherry tomatoes and white wine

Pizza

- Pizza bianca con scamorza e speck 12,00 €
White pizza (without tomato sauce) with scamorza cheese and bacon

Fish

- Polpo alla griglia con burrata e gazpacho tiepido di peperone rosso 23,50 €
Grilled octopus with creamy buffalo mozzarella and tepid red bell pepper gazpacho
- Pesce misto alla sarda su carasau, con e patate e verdure di contorno 26,50 €
Different fish types pan fried Sardinian Style, served on crispy Sardinian Carasau bread, with potato and vegetables side dish

Meat

- Tagliata di entrecôte argentina ai ferri, su rucola e scaglie di grana, con verdure e patate 26,00 €
Argentinean sirloin steak, grilled and sliced, on rocket and parmesan cheese shivers, potato and vegetables side dish
- Cotolette di maiale al burro e salvia 23,50 €
Cutlets from Duroc pork, in butter and sage sauce, with rosemary potatoes and vegetable side dish

Dessert:

- Homemade Mousse au Chocolat with rum aroma (gluten free) 5,50 €
- Homemade fluffy apple cake with caramel sauce (gluten free) 5,50 €
- Homemade date-hazelnut-almond cake (gluten free) 5,50 €