

SPEZIALITÄTEN

Carpaccio di branzino

**Wolfsbarsch-Carpaccio mit Olivenöl, Limetten, grünem
Tobikko-Kaviar**

17,50

Pappardelle al cinghiale

**Pappardelle mit Wildschweinragù, karamellisierten
Birnenscheiben und Pecorino Sardo**

21,90

Gnocchi Neri al tartufo

**FrISChe schwarze Gnocchi gefüllt mit Trüffeln in trüffeliger
Buttersauce und Burrata spaccata**

21,90

Fiorentina Dry Aged

**Dry Aged T-Bone-Steak vom Grill mit verschiedenem Gemüse
und Beilagensalat**

35,50

Seppia su acqua pazza

**Gebratene Sepia in aromatischem Kräuterwasser mit
Pomodorini, Karotten, Brokkoli und Rosmarinkartoffeln**

29,90

Lupo del Mare alla griglia

Gegrillter Wolfsbarsch mit gebratenen Zucchini und Karotten

29,90

Pizza Primavera

**Tomatensauce, gebratene Auberginen, Parmaschinken,
Cherrytomaten, Stracciatella-Creme, Basilikum**

18,50

Espresso Martini. 9,50

FrISChe Pfefferminztee mit Ingwer, Zitrone und Honig 5,50

Nero d'Avola feudi Branciforti Sicila 32,00

Lugana. (0,2l) 9,50. (0,5l) 22,90

Chianti Terre de Priori. (0,2l) 8,90. (0,5l) 19,50

So lange der Vorrat reicht.