



Vorspeise/Suppen

- # 1 INSALATA DI ARANCIA € 9,50**
Frischer mediterraner Orangensalat mit saftigen Orangenfilets, roten Zwiebeln, Kirschtomaten. Verfeinert mit nativem Olivenöl, Zitronensaft und aromatischen Kräutern. Ein leichter, fruchtig-herzhafter Klassiker aus Sizilien.
- # 2 BURRATINA € 11,80**
Cremige Burratina (frische italienische Käsespezialität aus Mozzarella und Sahne) auf Rucola Salat, dazu hausgemachtes Brot.
- # 3 PROSCIUTTO / MELONE € 12,80**
2 melonen Schiffchen mit rohen Toscanischem Landschinken, ultra Lecker sehr zu empfehlen und Hausgebackenen Brot

Hauptgerichte

Unsere Nudelgerichte kochen wir grundsätzlich al D`ente, sollten Sie einen anderen Garpunkt wünschen, teilen Sie uns das bitte mit.

- # 20 MARGHERITE / RAPA ROSSA / CREMA DI KAPRA € 19,50**
Feinste handgefertigte Blumenförmige Ravioli mit rote Bete- Ziegenkäse-Füllung. Vollendet mit einer reduzierten Salbei-Beurre-blanche Ein harmonisches Spiel aus eleganter Cremigkeit.
- # 21 QUADRETTI/FUNGHI PORCINI / TARTUFO € 24,80**
Frische Steinpilz- Trüffel- Ravioli in einer leckeren Weißen Rahm-Trüffelsauce jeder Bissen ein Genuss



22 ORECCHIETTE / CIME DI RAPA / SALSICCIA € 24,80

FrISChe Orecchiette mit (Cime di Rapa (Stenkelkohl), Salsiccia vom Toscanischem Landschwein , Kirschtomaten, Knoblauch, leichte Pikante Note und leichte Tomatensoße, Parmigiano (TIP des Tages)

23 TAGLIOLINI / CREMA TARTUFO BIANCO / TARTUFO PÉRIGORD € 27,50

Handgefertigte Tagliolini in weißen Trüffelcreme mit Parmesankäse und schwarzem Périgord Trüffel, sehr lecker (unsere Empfehlung solange Vorrat reicht)

Fleisch & Fisch

26 TAGLIATA DI MANZO / PATATE AL FORNO € 26,80

Zart rosa gebratenes Dry Aged Roastbeef aus regionaler Herkunft, in feinen Scheiben serviert auf Rucola, mit Parmigiano Reggiano DOP und nativem Olivenöl extra. Dazu reichen wir goldbraun gebackene Ofenkartoffeln – ein Gericht, das durch schlichte Raffinesse und authentischen Geschmack überzeugt.

27 MANZO DRY AGED / ALLA PIZZAIOLA / TAGLIATELLE € 29,80

Zart rosa gebratenes Dry Aged Rumpsteak in einer leckeren Tomatensoße mit Knoblauch, Kapern und Oliven tagiasca dazu einen grünen Beilagensalat

28 FILETTO DI ORATA CON Crosta di ZUCCHINE € 21,60

Zartes Doradenfilet mit einer feinen Zucchinikruste, begleitet von Ofenkartoffeln und einem frischen grünen Salat. Ein leichtes, harmonisches Gericht, das mediterrane Frische und raffinierte Eleganz vereint.



Unsere Tages Empfehlung, nur solange Vorrat reicht

- # 29 CALAMARO ALLA GRIGLIA / INSALATA MISTA € 26,50**
Gegrillter Calamaro, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und frischen Kräutern, serviert mit einem großen gemischten Salat.
- # 30 COZZE AL VINO BIANCO O AL POMODORO € 17,50**
Frische Miesmuscheln, wahlweise in feinem Weißweinsud oder in aromatischer Tomatensauce, verfeinert mit Knoblauch, Kräutern und einem Hauch mediterraner Leichtigkeit. Serviert mit frisch gebackenem, hausgemachtem Brot – ideal zum Eintauchen in die köstlichen Saucen.
- # 31 VALERIANELLA / MELA GRANA / PARMIGIANO € 16,50**
Großes Feldsalat mit Granatapfelkerne, Parmesanspähne, leckeren Balsamicodressing und Croutons.
- # 32 BACCALÀ ALLA PIZZAIOLA € 26,80**
Kabeljau in einer Tomatensoße mit Oliven, Kapern, sardellen, Knoblauch, frische Mediterrane kräuter und hausgemachte Tagliatelle, dazu einen grünen Beilagensalat

Beilagen

- | | | |
|------|--|--------|
| # 50 | INSALATA MISTA
gemischten Salat | € 6,80 |
| # 51 | INSALATA VERDE
grünen Blattsalat | € 5,20 |

Saisonaler Salatteller

Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Paprika

Dressing : Hausdressing Balsamico oder auf Wunsch Mango- Chilli Dressing

Mit:

- | | | |
|---|--|---------|
| # 52 | INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA GRATINATO | € 18,50 |
| Großer gemischter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse, verfeinert mit Honig, und gegrilltem und mariniertem mediterranem Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika), mit Kräutern und nativem Olivenöl extra. | | |
| # 54 | INSALATA ACQUA | € 19,80 |
| Großer bunter Salat mit knusprig in Cornflakes panierten Hähnchenstreifen, Oliven, Peperoni Lombardi, hausgemachtem Balsamico-Dressing und Taralli – traditionelle, knusprige Gebäckkringel aus Süditalien. | | |
| # 55 | INSALATA GRECA | € 15,80 |
| Griechischer Salat mit Feta aus Kuhmilch, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Gurken, verfeinert mit nativem Olivenöl extra und serviert mit hausgemachtem Brot. | | |

DESSERT

- | | | |
|------|--|---------|
| # 71 | HAUSGEMACHTES TIRAMISU | € 9,50 |
| # 72 | SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN | € 9,50 |
| # 73 | CASSATA SICILIANA (EIS TÖRTCHEN) | € 11,50 |
| # 74 | TARTUFO AL LIMONCELLO | € 10,50 |