

Zuppe e Insalate

Zuppa di Pomodoro al Basilico

Tomatensuppe mit frischem Basilikum, verfeinert Olivenöl. (Vegan)

12.50

Insalata Caprese di Burrata

Cremige Burrata mit Tomaten, Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl auf Rucolasalat. (Vegetarisch)

16.00

Antipasti | Vorspeisen

Antipasti Siciliani

Sfincione (kleinere Variation der Pizza aus Sizilien mit Sardellen), frittierte Meeresfrüchte, Arancini mit Ragù und gebackene Aubergine mit Parmesan in Tomatensauce auf Rucolasalat.

21.50

Antipasti Toscana

Mediterranes Grillgemüse, Prosciutto di Parma e Cotto, Salsiccia Fenchel, Wildkräutersalat, Salame toscana, Caprese, Pecorinokäse, Feigen und Trauben.

19.50

Duo Carpaccio di Manzo e Vitello Tonnato

Duett von hauchdünn geschnittenem Rindfleisch mit Rucola, Parmesansplittern und rosa gegartem Kalbsfleisch traditionell mit frittierten Kapern und Thunfischcreme.

19.50

Gamberi al Burro Limone

Riesengarnelen in Pikanter Zitronen-Kräuter-Butter mit Kirschtomaten, dazu gegrilltes Ciabatta.

21.50



Primi Piatti | Pasta e Risotto

Ravioli tirolesi con noci e fichi (Tirol, Vegetarisch)

Mezzelune gefüllt mit Walnuss und Feige in Salbeibutter.

18.50

Spaghetti Scampi

Pasta mit Riesengarnelen, Knoblauch, Kirschtomaten und frischer Petersilie abgelöscht mit Weißwein.

26.50

Risotto verde e Polpo

Gegrillter Oktopus in Zitronen-Kräuter-Marinade auf grünem Basilikum-Spinat-Risotto mit Büffelmozzarella.

32.50

Carne | Fleisch

Bistecca di scamone e fagiolini alla genovese (Ligurien)

Black Angus Rumpsteak mit grünen Bohnen nach ligurischer Art mit Sardellen und Knoblauch, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Barolosauce.

38.00

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken umwickelt in Weißweinsauce mit buntem Gemüse und Tagliarini.

32.00

Suprema di pollo alla Siciliana D.O.P.

Supremé Maishähnchen, gefüllt mit Ricotta, Spinat und Pistazien aus Bronte, serviert auf Safran-Risotto.

36.50

Die Fischgerichte finden Sie auf unserer Tafel um Ihnen die frischeste Qualität anzubieten.



Dolci | Nachspeisen

Semifredo Mandorla

Halbgefrorenes aus der Sizilianischen Herzmandel, süßer Sahne und Mandelkrokant an frischen Beeren.

14.50

Torta al Cioccolato Fondente

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und süßer Sahne.

14.50

Tiramisù Classico

Klassisches Tiramisu mit Mascarponecreme und Espresso-Biskuits, Beerenragout und Tonkabohneneis.

12.50

Panna Cotta al pistacchio D.O.P.

Bronte Pistazien auch genannt „Grüne Diamanten“ sind DOP geschützte Pistazien aus vulkanischen Böden am Ätna, Sizilien. Serviert mit Vanilleeis.

12.50

Crème Brûlée

Mit Limoncello verfeinert, dazu Vanilleeis mit Cantuccini Crumble und Feigen.

12.50

Sgroppino al limone

Geschlagenes Zitronensorbet mit Grappa.

12.50

Alle Preise gelten inkl. Mwst.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

