



Antipasti

Funghi ostrica con olio tartufato e Parmigiano

Gebratene Austernpilze mit Trüffelöl und Parmesan

18,50

Carpaccio di Barbabietola con Caprino e rucola

Rote Bete Carpaccio mit Rucola und Ziegenkäse

16,50

PASTA

Linguine con coda di rospo e zucchine

Linguine mit Seeteufel und Zucchini

21,50

Gnocchi ripieni al pesto di basilico in salsa Pomodoro Rosa

Gnocchi gefüllt mit Basilikum Pesto in einer Rosa Tomatensauce

16,50

Foglie di ulivo con Salsiccia fresca al peperoncino e stracciatella

Frische Nudeln mit frischer italienische Chili Wurst und Stracciatella

18,50

Gnocchi ripieni al tartufo in Crema di Parmigiano

Mit Trüffeln gefüllte Gnocchi in Parmesansauce

18,50

Spaghetti nella forma di Parmigiano stagionato 32 mesi

Spaghetti in Parmesanlaib, 32 Monate gereift

19,50

CARNE

Fegato alla veneziana, patate e verdure

Kalbsleber nach Venezianischer Art mit Kartoffeln und Gemüse

32,50

PESCE

Calamari alla Romana su letto di Insalata

Calamari alla Romana auf einem Salatbett

20,50

PIZZA

Pizza con Salsiccia fresca al peperoncino e stracciatella

Pizza mit frischer Italienische Chili Wurst und Stracciatella

17,50



Crème Brûlée

Tirami sù

Schoko Soufflè

