



Vorspeise/Suppen

1 **INSALATA DI ARANCIA** € 9,80

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.

Hauptgerichte

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

21 **TRIANGOLI RIPIENI CON FINFERLI** € 24,50

Feinste handgefertigte Triangoli, delikat gefüllt mit aromatischen Finferli in einer seidigen Ricotta-Essenz. Vollendet mit einer reduzierten Salbei-Beurre-blanche Ein harmonisches Spiel aus erdigen Waldnoten und eleganter Cremigkeit.

22 **TAGLIATELLE CON SPEZZATINO DI AGNELLO** € 26,80

Frisch handgezogene Tagliatelle, serviert mit zart geschmortem Lammragout, langsam in Rotwein, Kräutern, Tomatensoße un aromatischem Wurzelgemüse reduziert. Vollendet mit einem Hauch Rosmarin-Öl und fein geriebenem Pecorino. Ein tiefes, elegantes Aromaerlebnis der italienischen Cucina d'Autore.

23 **MEZZALUNA CON SPINACI** € 24,50

Zart handgefertigte Halbmond-Pasta, gefüllt mit jungem Blattspinat und einer feinen Ricotta-Nuance. Serviert auf einer leichten Parmigiano-Velouté, veredelt mit Muskatblütenaroma und sanft confierten Tomatenperlen. Ein elegantes, Gleichspiel aus Frische, Finesse und seidiger Cremigkeit.

Hauptgerichte

- # 26 **TAGLIATA DI MANZO / PATATE AL FORNO** € 34,80
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 **FILETTO DI ORATA CON CROSTA DI ZUCCHINE** € 25,60
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.
- # 28 **CALAMARO ALLA GRIGLIA / INSALATA MISTA** € 28,50
Gegrillter Calamaro, marinert mit Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und frischen Kräutern, serviert mit einem großen gemischten Salat.
- # 29 **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.

MEDITERRANES RESTAURANT
Acqua
by Demetrio Colangelo

Beilagen

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

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 Südalien.	
# 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	€ 7,50
# 72 SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN	€ 7,50
# 73 CASSATA SICILIANA (EIS TÖRTCHEN)	€ 9,50
# 74 TARTUFO AL LIMONCELLO	€ 9,50