



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 und 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, mariniert 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.

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 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 **€ 7,50**

72 SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN **€ 7,50**

73 CASSATA SICILIANA (EIS TÖRTCHEN) **€ 9,50**

74 TARTUFO AL LIMONCELLO **€ 9,50**