

Antipasti

Carciofi e pecorino su rucola

Köstlichen gebratenen Artischocken mit zartem Pecorino auf einem Bett von frischem Rucola. Diese Kombination aus herzhaftem Käse und dem nussigen Geschmack der Artischocken wird Ihre Geschmacksknospen verzaubern!

15,50€

Carpaccio di Tonno "PerBacco"

Hauchdünn geschnittener Thunfisch, veredelt nach Art des Hauses mit fein abgestimmten Aromen, frischer Zitrusnote und bestem Olivenöl.

16,50€

Sua maesta la Parmigiana di melanzane e burrata

Auf vielfachen Wunsch ist er wieder da: unser hausgemachter Auberginenauflauf mit Tomatensugo, Mozzarella, Parmesan und sahniger Burrata.

17,50€

Bruschetta classica

Typisch, italienische Bruschetta mit geröstetem Brot, frischen Tomaten und Basilikum

12,50€

Primi di pasta

Linguine con scampi e rucola

Ein mediterraner Klassiker: al dente gekochte Linguine treffen auf saftige Scampi und frischen Rucola – lebendig, elegant und voller Aroma.

18,50€

Strozzapreti con ragù di vitello e verdure

Ein Klassiker neu gedacht: frische Strozzapreti treffen auf ein feines Ragù vom Kalb mit frischem Gemüse und heller Sauce – kraftvoll, elegant, mit feiner Tiefe.

17,50€

Fusilloni alla puttanesca

Ein Klassiker mit eigener Handschrift: große Fusilloni in intensiver Tomatensauce mit Oliven, Kapern und feiner Schärfe – klar, ausdrucksstark, ohne Sardellen.

15,50€

Secondi di pesce

Calamaretti grigliati

Hier verbindet sich die Frische des Meeres mit der Frische der Natur: Babycalamaretti vom Grill mit schönem, knackigem Salatbouquet

25,90€

Filetti d'orata alla griglia

Zart gegrillte Filets von der Dorade mit einer Auswahl von knackigem Gemüse. Der perfekte, leichte, aber geschmackvolle Genuss.

26,00€

Tonno alla griglia con porcini

Ein Spiel aus Land und Meer: mit frischen Kräutern leicht angebratener Thunfisch, trifft auf kräftige Steinpilzaromen – tief, elegant und überraschend harmonisch.

28,50€

Secondi di carne

Scaloppine di Vitello con asparagi

Zartes Kalbfleisch trifft auf frischen Spargel und eine elegante Jus – ein saisonales Gericht mit feiner Balance und klarer Linie.

28,50€

Fegato burro e salvia/ alla veneziana

Ein klassisches italienisches Gericht, das mit viel Liebe zubereitet wird. Das zarte Kalbsleberstück wird in Butter angebraten und mit frischer Salvia verfeinert.

24,50€

Dolci

Tartufo al pistacchio

Cremiges Pistazienparfait mit feinem Kern und intensiver Nussaromatik – schlicht, elegant und unwiderstehlich.

8,90€

Tiramisù classico

Unser Dauerbrenner für einen cremigen Abschluss des Abends (ohne Alkohol).

8,90€

Tageskarte