

Vorspeise/Suppen

- # 1 **INSALATA DI MARE** € 13,50
Meeresfrüchtesalat auf Blattsalat mit Orangenfilets und Hausgemachten Brot
- # 2 **PROSCIUTTO E MELONE** € 9,80
Der Klassiker in der Sommerzeit, Cantaloupes Melone mit Serrano Schinken
- # 4 **FRISELLE / BURRATA** € 13,90
Luftgetrocknete Brotscheibe, eingeweicht mit Tomatenstückchen, Burrata, Olivenöl, Knoblauch, Origano (Sehr lecker besonders an heißen Tagen)

Hauptgerichte

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

- # 21 **TAGLIATELLE / CREMA DI TARTUFO BIANCO / TARTUFO ESTIVO** € 28,50
Hausgemachte Tagliatelle mit weiser Trüffelcreme, schwarzen Trüffel, Parmesankäse 24 Monaten gereift DOPT)
- # 22 **TAGLIATELLE / FINFERLI / POMODORINO** € 23,80
Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen und Kirschtomaten, Parmesankäse 24 Monaten gereift DOPT)
- # 23 **MEZZALUNA / FICO / NOCE** € 19,80
Frische Halbmond Ravioli mit Feigen Walnuss Füllung auf Salbei- Butter-Sauce, Parmesankäse
- # 24 **MARGHERITA RIPIENO DI RAPA ROSSA E FORMAGGIO DI PECORA** € 18,50
frische Ravioli gefüllt mit Rote Bete und Schafskäse, Salbei- Butter Sauce, Parmesankäse (24 Monaten gereift DOPT)
- # 25 **TAGLIATELLE / RAGU DI CARNE DI MANZO (BOLOGNESE)** € 14,50
Hausgemachte Tagliatelle mit Bolognese aus Rinderhack, Parmesankäse

Hauptgerichte

- # 26 **TAGLIATA DI MANZO / RUCOLA / PATATE AL FORNO** € 34,80
Tranchiertes Dry Aged Rumpsteak aus der Region auf Rucola Bett
mit Balsamico Dressing, Parmesanspähne und Ofenkartoffeln
- # 28 **FILETTO DI ORATA /CROSTA DI ZUCCHINE / PATATE AL FORNO** € 25,80
Doraden Filet mit Zucchinikruste und Ofenkartoffeln, grüner Salat
- # 30 **CALAMARO ALLA GRIGLIA / INSALATA MISTA** € 28,50
Gegrilltes Calamar Tube mit großem gemischtem Salat

BITTE BEACHTEN !

**Aufgrund der anhaltenden Preissteigerungen bei Fleisch und Fisch sehen wir uns leider
gezwungen, unsere Preise entsprechend anzupassen.**

Wir verstehen, dass dies Unmut auslösen kann – dennoch bleiben wir unserem Konzept treu:

**Wir setzen weiterhin auf hochwertige Zutaten aus der Region und verzichten bewusst auf
Kompromisse bei Qualität und Herkunft.**

Wir danken für Ihr Verständnis.

**Due to the ongoing rise in meat and fish prices, we are unfortunately forced to adjust our prices
accordingly.**

**We understand that this may cause concern – however, we remain committed to our concept:
We continue to source high-quality, regional ingredients and deliberately avoid compromising
on quality or origin.**

Thank you for your understanding.

Beilagen

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

Saisonaler Salatteller

Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Paprika

Dressing : Hausdressing Balsamico oder auf Wunsch Mango- Chilli Dressing

Mit:

- | | | |
|------|--|---------|
| # 52 | ZIEGENKÄSE ÜBERB. / MEDITERRAN. GEMÜSE | € 18,50 |
| # 54 | INSALATA ACQUA
mit Cornflakes paniertes Hähnchen Streifen/ Oliven, Peperoni
Lombardi / Getoastete Brot Würfeln Balsamico Dressing | € 19,80 |

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 |