

Menü I

Carpaccio di Tonno

Carpaccio vom Thunfisch

Panzerotti Burro e Salvia o Tagliatelle ai Funghi Porcini

Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Salbeibutter oder

Tagliatelle mit Steinpilzen in Butter geschwenkt

Costolette d'Agnello al Pepe Verde

Lammkotelets in Cognacsauce mit grünem Pfeffer

Semifreddo all'Amaretto o Panna Cotta

Amaretto-Halbgefrorenes oder Panna Cotta

58,90 €

Menü II

Antipasto Misto

Gemischter Vorspeisenteller

Ravioli Zucca con Tartufo Nero e Panzerotti Burro e Salvia

Teigtaschen mit Kürbisfüllung und schwarzem Trüffel und

Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Salbeibutter

Filetto Medaglioni all'Albese o Pesce del Giorno

Rinderfilet mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel in Weißweinsauce

oder Fischgericht des Tages

Dolci Giorno

Dessert des Tages

63,50€

Alle Preisangaben in Euro inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Gerichte gibt es mit Preisreduzierung von 1,50€ als kleine Portion.

Antipasti – Vorspeisen

Avocado al Aurora 8,90

Avocadohälfte mit Scampi in Cocktailsauce

☆☆☆☆☆

Caprese Bufala 14,50

Tomaten mit Büffelmozzarella

☆☆☆☆☆

Antipasto Misto 21,90

Gemischter Vorspeiseteller mit sieben verschiedenen Sorten

☆☆☆☆☆

Carpaccio di Tonno 16,90

Carpaccio vom Thunfisch

☆☆☆☆☆

Carpaccio 16,90

Carpaccio vom Rind

☆☆☆☆☆

Carpaccio di Polipo 19,90

Oktopuscarpaccio mit frischer Orangenmarinade

☆☆☆☆☆

Vitello Tonnato 15,90

Rindfleisch mit Thunfischsauce

Alle Preisangaben in Euro inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Alle Gerichte gibt es mit Preisreduzierung von 1,50€ als kleine Portion.

Insalata – Salate

Insalata Mista Piccolo 5,-

Gemischter Salat klein

☆☆☆☆

Insalata Mista Grande 7,50

Gemischter Salat groß

☆☆☆☆

Insalata Pomodoro 5,70

Tomatensalat mit Zwiebeln

☆☆☆☆

Insalata Rucola con Parmigiano 10,-

Rucolasalat mit Tomaten und gehobeltem Parmesan

Pasta – Nudeln

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 13,50

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni, pikant

☆☆☆☆

Spaghetti al Limone 13,50

Spaghetti in frischer Zitronenbutter mit Rosinen, Pinienkernen und Basilikum

☆☆☆☆

Spaghetti Vongole 17,90

Spaghetti mit frischen Tomaten und Venusmuscheln, pikant

☆☆☆☆

Spaghetti Scampi, Aglio e Peperoncino 19,90

Spaghetti mit gebratenen Scampi, Knoblauch, Olivenöl und Peperoni, pikant

Alle Preisangaben in Euro inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Gerichte gibt es mit Preisreduzierung von 1,50€ als kleine Portion.

Pasta Fatta in Casa – Hausgemachte Nudeln

Spaghetti all' Chitarra 14,50

Hausgemachte Spaghetti mit Mozzarella und Tomatensauce

☆☆☆☆☆

Panzerotti Burro e Salvia 15,50

Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Salbeibutter

☆☆☆☆☆

Trofie alla Siciliana 15,50

Gerollte Nudeln mit Auberginen, Oliven und Kapern in pikanter Tomatensauce

Trofie al Ragù 15,50

Gerollte Nudeln mit Ragusauce

☆☆☆☆☆

Tagliatelle ai Funghi Porcini e Tartufo Nero 21,50

Bandnudeln mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel in Olivenöl

☆☆☆☆☆

Tagliolini al Tartufo Nero 18,50

Dünne Bandnudeln mit schwarzem Trüffel in Butter geschwenkt

☆☆☆☆☆

Tagliolini alla Carabiniera 19,90

Dünne Bandnudeln mit gebratenen Scampi in pikanter Tomatensauce

☆☆☆☆☆

Ravioli di Zucca con Tartufo Nero 18,90

Kürbisravioli mit schwarzem Trüffel in Butter geschwenkt

☆☆☆☆☆

Pappardelle allo Scoglio 21,90

Bandnudeln mit Meeresfrüchten in pikanter Tomatensauce

Alle Preisangaben in Euro inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Gerichte gibt es mit Preisreduzierung von 1,50€ als kleine Portion.

Gnocchi – hausgemachte Kartoffelnocken

Gnocchi al Gorgonzola 14,90

Gnocchi mit Gorgonzolasauce

☆☆☆☆

Gnocchi all'Imperiale 19,90

Gnocchi mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel in Sahnesauce

Scampi

Scampi alla Griglia 30,50*

Scampi vom Grill

**Alle Fisch –und Fleischgerichte werden inklusiv Rosmarinkartoffeln
und Beilagensalat serviert.*

Extras – Extra Beilage

Verdure Griglia 10,00

Gegrilltes Gemüse der Saison

Alle Preisangaben in Euro inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Gerichte gibt es mit Preisreduzierung von 1,50€ als kleine Portion.

Carne d'Agnello – Lammfleisch

*Costolette alla Griglia** 27,50

Lammkotelettes vom Grill

☆☆☆☆

*Costolette al Pepe Verde** 29,50

Lammkotelettes in Brandysauce mit grünem Pfeffer

Carne di Manzo – Rindfleisch

*Saltimbocca alla Romana** 27,50

Dünnes Rumpsteak mit Parmaschinken und Salbei

☆☆☆☆

*Sottofiletto al Pepe Rosa** 30,90

Rumpsteak in roter Pfeffer-Brandysauce

☆☆☆☆

*Filetto alla Griglia** 35,90

Argentinisches Rinderfilet vom Grill

☆☆☆☆

*Filetto all' Aceto Balsamico** 38,90

Argentinisches Rinderfilet in Balsamicosauce

☆☆☆☆

*Filetto Rostone all' Albese** 41,50

Argentinisches Rinderfilet mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel in Weißweinsauce

**Alle Fisch –und Fleischgerichte werden inklusiv Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat serviert.*

Alle Preisangaben in Euro inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Gerichte gibt es mit Preisreduzierung von 1,50€ als kleine Portion.

Dolci – Hausgemachte Desserts

<i>Panna Cotta</i>	Sahnecreme mit Karamellsauce	6,90
<i>Semifreddo all'Amaretto</i>	Amaretto – Halbgefrorenes	6,90
<i>Zabaione al Moscato</i>	Warmer Eischäum mit Wein (nimmt etwas Zeit in Anspruch, wir bitten um Verständnis)	8,90
<i>Tiramisù</i>	Mit Kaffee aromatisierte Löffelbiscuits mit Mascarponecreme	7,50
<i>Dolci del Giorno</i>	Tagesdessert auf Anfrage	6,90
<i>Dolci Misti</i>	Gemischter Dessertteller	15,50

Dazu empfehlen wir ein Glas von unseren besonderen Dessertweinen. Werfen Sie doch einen Blick in unsere Weinkarte oder lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten.

Formaggi – Käse

<i>Parmigiano</i>	Portion Parmesan mit Oliven und hausgemachten Brot	8,90
<i>Formaggi Misti</i>	Gemischter Käseteller	14,50

Warme Getränke

<i>Espresso</i>	2,40
<i>Espresso Macchiato</i>	2,60
<i>Espresso Coretto</i>	6,50
<i>Espresso Doppio</i>	3,90
<i>Cappuccino</i>	4,20
<i>Latte Macchiato</i>	5,10
<i>Glas Tee</i>	2,60

Alle Kaffeesorten auch koffeinfrei

Alle Preisangaben in Euro inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Gerichte gibt es mit Preisreduzierung von 1,50€ als kleine Portion.