



EMPFEHLUNGEN

-Zuppa-

Zuppa di Castagne

Kastaniencremesuppe verfeinert mit Karotten

6,90€

-Secondo Piatto-

Cozze al pomodoro o al vino bianco

15,90€

Frische Miesmuscheln, wahlweise mit Tomaten- oder Weißweinsauce mit Petersilie & Knoblauch

-Antipasti-

Calamaretti fritti

Knusprig panierte Calamari-Ringe, serviert mit delikater Remoulade auf einem Rucolabett

12,90€

Filetto d'orata

22,90€

Frisches Doradenfilet gebraten in Weißweinsauce, serviert mit Spinat & Rosmarinkartoffeln

Carpaccio di Barbatietola con Calamaretti

Rote Beete Carpaccio in Olivenöl-Zitronen-Dressing, verfeinert mit Rucola & Baby-Calamari

14,90€

Filetto d'agnello con Castagne

29,90€

Lammfilet mit Kastanien in Barolosauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse

-Primo Piatto-

Tagliatelle alla Genovese

Hausgemachte Bandnudeln mit hausgemachter Pesto alla Genovese, serviert mit frischem Basilikum

13,90€

Filetto di salmone con Shrimps

24,90€

Lachs vom Grill, serviert mit Shrimps in einer Hummer-Sahne-Sauce & Rosmarinkartoffeln

Tortellini con Ricotta e Spinacci

14,90€

Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat in leichter Tomaten-Sahnesauce

Tagliatelle Vongole

15,90€

Hausgemachte Bandnudeln mit Venusmuscheln in Weißweinsauce mit Cherry-Tomaten, Knoblauch & Chili

Tagliatelle con Castagne e punte di manzo

18,90€

Hausgemachte Bandnudeln mit Kastanien & Rinderfiletspitzen in delikater Sahnesauce

Penne con Scampi e funghi

19,90€

Kurze Nudeln mit Garnelen & frischen Champignons & Cherrytomaten in delikatem Trüffelöl

-Dolci-

Profiteroles al cioccolato

6,90€

Brandteigkugeln in Schokolade

-Weinempfehlung-

Primitivo di Manduria

harmonisch & fruchtig, Nelken, Zimt & Waldfrüchte

Flasche - 29,90€

Glas (0,2l) - 8,90€