

Vorspeise/Suppen

- # 1 **BRUSCHETTA TRADIZIONALE** € 7,80
Getoastetes selbstgemachtes Brot (4 Stk) mit Tomatenwürfeln,
Knoblauch, Olivenöl, Oregano. Sehr lecker
- # 2 **ANGURIA GRIGLIATA** € 9,80
Gegrillte Wassermelone mit Fetakäse, Minze, Kirschtomaten, Basilikumöl
- # 4 **FRISSELLE / 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 Dente, sollten Sie einen
anderen Garpunkt wünschen, teilen Sie uns das bitte mit.

- # 20 **ORECCHIETTE / POLPETTINE / PUMMAROLA / PARMIGIANO** € 23,80
Orecchiette mit frischer Tomatensoße, Fleischbällchen und Parmesankäse.
- # 21 **TAGLIATELLE / CREMA DI TARTUFO BIANCO** € 21,50
Hausgemachte Tagliatelle mit weiser Trüffelcreme, 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 **CALAMARATA / FRUTTI DI MARE / POMODORINO** € 26,50
Spezielle kleine Nudelringe mit Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Knoblauch,
Sellerie und Petersilie, Weißwein **(der Geschmack Italiens auf einem Teller)**

Hauptgerichte

- | | | |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| # 26 | MANZO / CROSTA DI PISTACCHIO / PATATE AL FORNO | € 26,50 |
| | Dry Aged Rumpsteak aus der Region mit Pistazienkruste, Ofenkartoffeln und grüner Salat | |
| # 27 | BRANZINO / PATATE / INSALATA | € 23,50 |
| | Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Ofenkartoffeln und grünem Salat | |
| # 28 | FILETTO DI ORATA /CAPPERI /OLIVE/ POMODORINO | € 21,80 |
| | Doraden Filet mit kapern, Oliven, Knoblauch, Kirschtomaten, Hausgemachte Bandnudeln und grünem Salat | |
| # 30 | CALAMARO ALLA GRIGLIA / INSALATA MISTA | € 27,50 |
| | Gegrilltes Calamar Tube mit Großem gemischten Salat | |

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 |