



Vorspeisen

- # 1 VARIAZIONE DI CROSTINO DELLA CASA € 14,80**
Verschiedene Crostinis (getoastete hausgemachtes Brotscheiben) mit:
- Ricotta mit Streifen von getrockneten Tomaten - Bruschetta Tomaten (traditionell) - Taggiasca Olive Tapenade
- # 2 BURRATINA / POMODORINO / RUCOLA € 11,80**
Apulische cremige Burrata auf einem Salat von Rucola und Kirschtomaten, erlesenen BIO Olivenöl kalt gepresst 100% italienische Oliven, selbst hergestelltes Basilikum öl
- # 3 PROSCIUTTO / MELONE € 12,80**
2 Melonenschiffchen mit rohem Toskanischem Landschinken, Ultra lecker sehr zu empfehlen dazu hausgebackenen Brot

Hauptgerichte

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

- # 20 MARGHERITE / RAPA ROSSA / FORMAGGIO DI CAPRA € 22,50**
Blumenförmige Ravioli mit einer Füllung aus rote Bete und Ziegenfrischkäse. Vollendet mit einer reduzierten Salbei-Beurre-blanc, ein harmonisches Spiel aus eleganter Cremigkeit
- # 21 TAGLIATELLE / BOLOGNESE € 17,90**
Frische Tagliatelle mit Bolognese (aus Dry Aged Rindfleisch), Parmesankäse (24 Monaten gereift DOPT)
- # 22 ORECCHIETTE / CIME DI RAPA / SALSIICCIA € 25,80**
Frische Orecchiette mit Cime di Rapa (Stängelkohl), Kirschtomaten, leichte Tomatensoße, Sardellen, Frische hergestellte Salsiccia (aus Toskanischem Landschwein),
- # 23 RAVIOLI MEZZALUNA / FICHI / NOCE / SALVIA € 22,50**
Frische Halbmond Ravioli mit Feigen- Walnuss Füllung, Salbei- Butter Sauce, Parmesankäse (24 Monaten gereift DOPT)



Hauptgerichte

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| # 26 | TAGLIATA DI MANZO / RUCOLA / PARMIGIANO | € 34,90 |
| | Tranchiertes Dry Aged Rumpsteak aus der Region auf Rucola mit Balsamico dressing, Parmesankäse Splitter und Rosmarin Kartoffeln | |
| # 27 | SPEZZATINO DI AGNELLO | € 25,80 |
| | Lammgulasch mit Nero D'avola Sauce, frische Tagliatelle und grünem Salat | |
| # 28 | FILETTO DI ORATA / CROSTA DI ZUCCHINI / PATATE AL FORNO | € 26,80 |
| | Doraden Filet mit Zucchini Kruste, Ofenkartoffeln und grünem Salat | |
| # 29 | CALAMARO ALLA GRIGLIA | € 27,50 |
| | Gegrillter Calamar an einem großem gemischten Salat mit hausgebackenem Brot | |

Beilagen

- | | | |
|------|--|--------|
| # 50 | INSALATA MISTA
gemischten Salat | € 8,50 |
| # 51 | INSALATA VERDE
grünen Blattsalat | € 7,20 |

Saisonaler Salatteller

Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Paprika

Dressing : Hausdressing Balsamico oder auf Wunsch Mango- Chilli Dressing

Mit:

- | | | |
|------|--|---------|
| # 52 | ZIEGENKÄSE ÜBERB. / MEDITERRAN. GEMÜSE | € 18,50 |
| # 55 | INSALATA GRECA
Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse aus Kuhmilch, Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, verfeinert mit nativem Olivenöl extra vergine mit hausgebackenem Brot | € 18,80 |
| # 54 | INSALATA ACQUA
mit Cornflakes paniertes Hähnchen Streifen/ Oliven, Peperoni Lombardi / Getoastetes Brot Würfeln Balsamico Dressing | € 19,80 |

DESSERT

- | | | |
|------|--|---------|
| # 71 | HAUSGEMACHTES TIRAMISU | € 9,50 |
| # 72 | SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN | € 9,50 |
| # 73 | CASSATA SICILIANA (EIS TÖRTCHEN) | € 11,50 |
| # 74 | TARTUFO AL LIMONCELLO | € 10,50 |