

Empfehlungen

Vorspeise

Involtine di melenzana al forno

Auberginenröllchen mit Ricotta-Parmesanfüllung aus dem Holzofen
Eggplant rolls with ricotta-parmesan filling from the wood-fired oven
12,50€

Asparagi verdi con Prosciutto crudo e Parmigiano

Grüner mariniertes Spargel mit ital. Landschinken und Parmesan
Green marinated asparagus with raw ham and Parmesan
14,50€

Hauptgang

Spaghetti Carbonara con asparagi verdi

Spaghetti Carbonara mit grünem Spargel, Ei, Pfeffer, Parmesan (ohne Guancialespeck)
Spaghetti Carbonara with green asparagus, egg, pepper, Parmesan (without guanciale bacon)
16,50€

Bistecca di Tonno in crosta di sesamo

Thunfischsteak in Sesamkruste zartrosa gebraten an Zitronen-Olivenöl Marinade
Tuna steak in sesame crust, tenderly pink fried, with lemon-olive oil marinade
29€

Lombo di agnello in salsa al balsamico

Zarter Lammrücken in Balsamico-Reduktion
Tender lamb loin in balsamic reduction
32,50€

PINSA Primavera

Römische Art der Pizza aus Weizen-, Reis- und Sojamehl, 72 Std. Gärung
Frische Tomaten | Mozzarella | Burrata | Basilikumpesto
Roman style of pizza made from wheat, rice and soy flour, fermented for 72 hours
Fresh tomatoes | Mozzarella | Burrata | basil pesto
16€

Cassata Siciliana al Pistacchio

Traditionelle sizilianische Eiscremespeise mit Pistazien