

Vorspeisen

- # 2 **BURRATINA / POMODORINO / RUCOLA** € 12,50
Apulische cremige Burrata auf einem Salat von Rucola und Kirschtomaten, erlesenen BIO Olivenöl kalt gepresst 100% italienische Oliven, selbst hergestelltes Basilikum öl
- # 3 **FICHI AL FORNO / PECORINO / RUCOLA** € 11,90
Frische Feigen mit Ziegenkäse Überbacken, Honig auf Rucolasalat, frisches Hausgemachtes Brot
- # 4 **POLIPO / ARANCIA /** € 14,50
Pulpo in Orangensoße , sehr lecker

Hauptgerichte

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

- # 21 **TRIANGOLI / PECORINO / PINOLI** € 24,90
Gefüllte dreiecks ravioli mit Schafskäse und Pinienkerne mit einer Salbei- Butter- Sauce , Parmesankäse 24 Monaten
- # 22 **PACCHERI / POLPO /** € 26,90
Frische Paccheri mit Pulpo in leichter Tomatensoße, leichte Schärfe. sehr Lecker
- # 23 **SPAGHETTI / FRUTTI DI MARE** € 29,50
Spaghetti mit Meeresfrüchte, Kirschtomaten, leichte Schärfe, Wurzelgemüse Knoblauch, einfach nur lecker
- # 24 **MEZZALUNA / NOCE / FICO** € 24,90
Halbmond Ravioli gefüllt mit Walnuss- Feigen in einer leichten Salbei- Butter- Sauce , Parmesankäse 24 Monaten

Hauptgerichte

- # 29 ORATA /OLIVE / CAPPERI /POMODORINO/ € 22,80**
D`oraden mit Olive, Capern, Kirschtomaten,,leichte tomatensoße,
frische Tagliatelle und einem grünem Salat
- # 30 TAGLIATA DI MANZO / RUCOLA / PARMIGIANO € 28,50**
Dry aged Rinder Rumpsteak aus der Region in trance geschnitten auf
Rucolasalat und Parmesanspäne, dazu Ofenkartoffeln
- # 31 TRANCIO DI TONNO / SESAMO / INSALATA € 29,50**
Thunfisch Steak in Sesamkruste an großem Salat
zur Info: Thunfisch wird fast immer englisch serviert, also nicht ganz
durchgegart, eher glasig.

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 |
| # 75 | Buchholzer Erdbeeren mit VanilleEis | € 9,80 |