



Vorspeise/Suppen

- # 1 TAGLIERE TOSCANO € 16,80**
Toskanischer Rohschinken / Salami / Oliven / Grana Padano / Hausgemachtes Brot (Ein Tagliere ist in Italien eine typische Vorspeise-Platte, die auf einem Holzbrett „tagliere“ = Schneidebrett serviert wird, wir servieren aus Hygienischen Gründen auf einem Teller)
- # 2 BURRATINA € 11,80**
Cremige Burratina (frische italienische Käsespezialität aus Mozzarella und Sahne) auf Rucola Salat, dazu hausgemachtes Brot.
- # 3 FRISELLA PUGLIESE € 9,80**
Geröstetes Hartweizenbrot aus Apulien, kurz in Wasser eingeweicht, belegt mit frischen Tomatenstückchen, Basilikum, Olivenöl und Oregano.

Hauptgerichte

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

- # 21 TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO € 26,50**
Frische Hausgemachte Tagliatelle mit gemischten Meeresfrüchten (Kleine Garnelen, Calamari, Mies- & Venusmuscheln) in leichter Tomaten-Weißwein-Sauce, Petersilie. Leicht pikant
- # 22 TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA / CREMA DI CARCIOFO/GAMBERI € 27,80**
Hausgemachte schwarze Tagliolini mit Sepiatinte, serviert auf feiner Artischockencreme, dazu zwei saftige Garnelen.
- # 23 TORTELLONE / FUNGI PORCINI / SPEZZATINO DI AGNELLO € 24,50**
Gefüllte Tortelloni mit Steinpilze, Lamm Ragout und verfeinert mit Parmesankäse (24 Monaten gereift DOPT)
- # 24 MEZZALUNA RIPIENO DI VERDURE GRIGLiate/BURRO E SALVIA € 22,80**
Halbmond Ravioli mit Grillgemüse gefüllt in kleckerer Butte_ Salbei Soße verfeinert mit Parmesankäse (24 Monaten gereift DOPT)

Hauptgerichte

- # 26 **BISTECCA DRY AGED DI ZONA /PATATE AL FORNO/VERDURE** € 34,80
Dry Aged Rindersteak aus der Region, serviert mit sautierten Shitake-Pilzen, Ofenkartoffeln und frischem Gemüse.
- # 28 **FILETTO DI ORATA AL FORNO CON OLIVE TAGGIASCHE** € 27,50
Ofengegartes Goldbrassenfilet mit Taggiasca-Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und einem Schuss Pinot Grigio Weißwein, dazu Ofenkartoffeln und frisches Gemüse.
- # 30 **CALAMARO ALLA GRIGLIA / INSALATA MISTA** € 28,50
Gegrillter Calamario, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und frischen Kräutern, serviert mit einem großen gemischten Salat.
- # 31 **COZZE AL VINO BIANCO O AL POMODORO** € 18,50
Mies Muscheln in Weissweinsauce oder Tomatensauce mit Hausgemachtem Brot

BITTE BEACHTEN!

Aufgrund der anhaltenden Preissteigerungen bei Fleisch und Fisch sehen wir uns leider gezwungen, unsere Preise entsprechend anzupassen.

Wir verstehen, dass dies Unmut auslösen kann – dennoch bleiben wir unserem Konzept treu:

Wir setzen weiterhin auf hochwertige Zutaten aus der Region und verzichten bewusst auf Kompromisse bei Qualität und Herkunft.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Due to the ongoing rise in meat and fish prices, we are unfortunately forced to adjust our prices accordingly.

We understand that this may cause concern – however, we remain committed to our concept: We continue to source high-quality, regional ingredients and deliberately avoid compromising on quality or origin.

Thank you for your understanding.



Beilagen

- | | | |
|-------------|-----------------------|---------------|
| # 50 | INSALATA MISTA | € 6,80 |
| | gemischten Salat | |
| # 51 | INSALATA VERDE | € 5,20 |
| | grünen Blattsalat | |

Saisonaler Salatteller

Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Paprika

Dressing : Hausdressing Balsamico oder auf Wunsch Mango- Chilli Dressing

Mit:

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| # 52 | INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA GRATINATO | € 18,50 |
| | Großer gemischter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse, verfeinert mit Honig, und gegrilltem und mariniertem mediterranem Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika), mit Kräutern und nativem Olivenöl extra. | |
| # 54 | INSALATA ACQUA | € 19,80 |
| | Großer bunter Salat mit knusprig in Cornflakes panierten Hähnchenstreifen, Oliven, Peperoni Lombardi, hausgemachtem Balsamico-Dressing und Taralli – traditionelle, knusprige Gebäckkringel aus Süditalien. | |
| # 55 | INSALATA GRECA | € 15,80 |
| | Griechischer Salat mit Feta aus Kuhmilch, Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Gurken, verfeinert mit nativem Olivenöl extra und serviert mit hausgemachtem Brot. | |

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 |