



## VORSPEISEN

- Funghi Ostrica in Padella con scaglie di Grana e olio tartufato**  
Gebratene Austernpilze mit Grana Padano und Trüffel Öl **14,50**  
*-B-*
- Carpaccio di Barbabietola e Formaggio di Capra caramellato**  
Rote bete Carpaccio mit karamellisierten Ziegenkäse **13,50**  
*-B-*

## PASTA

- Gnocchi neri ripieno con tartufo nero al Parmigiano**  
Schwarze Gnocchi gefüllt mit schwarzen Trüffeln in Parmesan Sauce **15,50**  
*-B-*
- Lasagna alla Platacese**  
Hausgemachte Lasagna mit Mozzarella und Parmesan **12,50**  
*-B-*
- Maccheroni alla Calabrese**  
Frische Nudeln mit Frischem Salsiccia Scharf und Ricotta **14,50**  
*-B-*
- Linguine ai Gamberoni**  
Linguine mit Riesengarnelen in Tomaten Weißweinsauce **16,50**  
*-B-*
- Ravioli ripieni con Burratta e tartufo nero**  
Frische Ravioli mit grüner Spargel gefüllt mit Burratta und Trüffeln **15,50**  
*-B-*

## PESCE

- Filetti di orata al vino Bianco oppure al Limone**  
Frische Dorade filetiert in Weißweinsöße oder Zitronensoße **21,50**  
*-B-*

## DESSERT

- Tirami sù 6,50**                      **Schoko-Soufflè 6,50**

