

Vorspeisen

- # 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.

- # 21 **TAGLIATELLE / AGLIO ORSINO / GAMBERONI** € 27,90
Frische Tagliatelle mit Bärlauch- Sahne- Soße und Garnelen, Parmesankäse (24 Monaten gereift DOPT)
- # 24 **PACCHERI / FRUTTI DI MARE / POMODORINO** € 29,50
Große Nudeln mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und leichte Tomatensud, etwas scharf und sehr lecker.
- # 25 **SPAGHETTI ALLA CARBONARA (ORIGINALE)** € 23,50
Spaghetti mit Guanciale (Backenspeck)BIO Eigelb, Parmesankäse 24 Monaten Pecorino Romano (Original römischer Schafskäse)



Hauptgerichte

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| # 28 | TRIGLIA / OLIVE / CAPPERI / POMODORO | € 26,80 |
| | Rotbarbe mit Oliven, Kapern, Tomatensauce (leicht scharf) und frische Bandnudeln, grüner Salat | |
| # 29 | MERLUZZO POCHÉ IN OLIO DI OLIVA | € 29,80 |
| | Pochiertes Kabeljau in Kräuter- Olivenöl, Mediterranes Gemüse und Ofenkartoffeln | |
| # 30 | FILETTO DI PANGASIO AL VINO BIANCO | € 27,50 |
| | Pangasiusfilet in Weißwein Soße mit frischen Bandnudeln, Gemüse | |

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 |