

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 **BRUSCHETTA** € 7,80
3 stk mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Oregano und feinstes Olivenöl kaltgepresst

Hauptgerichte

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

- # 21 **TAGLIATELLE BOLOGNESE** € 14,90
Frische Tagliatelle mit Rinderhack-Bolognese, Parmesankäse 24 Monaten
- # 22 **PACCHERI / POLPO /** € 26,90
Frische Paccheri mit Pulpo in leichter Tomatensoße, leichte Schärfe. sehr Lecker
- # 23 **PACCHERI / CACIO E PEPE / FICHI / PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE** € 25,50
Paccheri in cremiger Pecorino-Pfeffer-Sauce mit Feigen und knusprigem italienischem Toskanischem Landschinken.
- # 24 **PARMIGIANA DI MELANZANE** € 24,90
Geschichtete Aubergine mit San-Marzano-Tomate, Fior di latte, Parmigiano Reggiano und Basilikumöl, im Ofen überbacken

Hauptgerichte

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| # 25 | SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE | € 26,90 |
| | Fein paniertes Kalbsschnitzel, in Butter goldbraun gebacken, mit Rosmarinkartoffeln, Zitrone und kleinem Blattsalat. | |
| # 26 | SCALOPPINA DI MANZO ALLA PIZZAIOLA | € 27,80 |
| | Dünn geschnittenes Dry-Aged-Rumpsteak aus der Region in einer aromatischen Sauce aus San-Marzano-Tomaten, Knoblauch und Oregano, Taggiasca Oliven dazu Rosmarinkartoffeln und kleinem Blattsalat. | |
| # 29 | ORATA /SALSA DI LIMONE E TARTUFO/ TAGLIATELLE | € 25,50 |
| | Knusprig gebratenes Doradenfilet, Zitronen-Trüffelsauce und Fische, Tagliatelle, kleiner Blattsalat. | |
| # 30 | TAGLIATA DI MANZO / RUCOLA / PARMIGIANO | € 26,80 |
| | Rosa gebratenes Dry Aged Rindfleisch, Rucola, Parmigiano Reggiano und Olivenöl extra vergine, Rosmarinkartoffel | |

Beilagen

- | | | |
|------|-----------------------|--------|
| # 50 | INSALATA MISTA | € 6,50 |
| | gemischten Salat | |
| # 51 | INSALATA VERDE | € 4,20 |
| | grünen Blattsalat | |

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 | € 18,80 |
| | Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse aus Kuhmilch, Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, verfeinert mit nativem Olivenöl extra vergine mit hausgebackenem Brot | |
| # 54 | INSALATA ACQUA | € 19,80 |
| | mit Cornflakes paniertes Hähnchen Streifen/ Oliven, Peperoni Lombardi / Getoastetes Brot Würfeln Balsamico Dressing | |

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 |