

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 **BRUSCHETTA** € 8,90
Geröstetes Hausgemachtes Brot 3 Stk., belegt mit aromatischen Tomaten, frischem Basilikum, Creme, feinem Knoblauchöl und bestem Olivenöl extra.

Hauptgerichte

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

- # 21 **RAVIOLI / SALMONE** € 24,90
Gefüllte Ravioli mit feiner Lachsfüllung, serviert in einer leichten Prosecco-Limetten-Creme Sauce mit frischen Kräutern.
- # 24 **RAVIOLI /GRANCHIO / GAMBERI** € 24,90
Gefüllte Ravioli mit Krebsfleisch und Garnelen, serviert in feiner Weißwein-Butter-Sauce mit Kirschtomaten, Petersilie und einem Hauch Zitrone.
- # 25 **RAVIOLOTTI TARTUFATI / FUNGHI PORCINI / CREMA DI TARTUFO** € 29,50
Zarte Raviolotti mit feiner Steinpilzfüllung, serviert in aromatischer Trüffelcreme und vollendet mit Parmesan und geriebenem Sommer Trüffel.
- # 26 **TRIANGOLI RIPIENO DI GAMBERETTI / GAMBERONI / CREMA LIMONE** € 27,80
Dreieck Ravioli mit einer Füllung aus Garnelen mit 4 Extra Garnelen und eine leckeren Sahne-Zitronen-Soße, Parmesankäse

Hauptgerichte

- # 28 TRIGLIA / OLIVE / CAPPERI / POMODORO € 26,80**
Rotbarbe mit Oliven, Kapern, Tomatensauce (leicht scharf) und frische Bandnudeln, grüner Salat
- # 29 ORATA /CROSTA DI ZUCCHINE /PATATE AL FORNO € 26,80**
D`oraden Filet mit Zucchini Kruste, Ofenkartoffeln und grünem Salat
- # 30 MANZO / CROSTA DI PISTACCHIO / PATATE AL FORNO / VERDURE € 32,50**
Dry aged Rinder Rumpsteak aus der Region mit Pistazien Kruste und Ofenkartoffeln, Mediterranem Gemüse
- # 31 TAGLIATA DI MANZO / RUCOLA/ PARMIGIANO € 29,80**
Rosa gebratenes Rindersteak Dry Aged Steak, in Scheiben geschnitten, serviert mit Rucola, Parmesanspänen und feinem Olivenöl, Ofenkartoffeln

Beilagen

- # 50 **INSALATA MISTA** € 8,50
gemischten Salat
- # 51 **INSALATA VERDE** € 7,20
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