

## Zuppe e Insalate

### Zuppa di Pomodoro al Basilico

Tomatensuppe mit frischem Basilikum, verfeinert mit Olivenöl. (Vegan)

12.50

### Insalata Mediterranea

Frischer Rucola, Babyspinat, getrocknete Tomaten, Oliven und geröstete Pinienkerne mit einem Zitronen-Balsamico-Dressing. (Vegan)

12.50

## Antipasti | Vorspeisen

### Carpaccio di Manzo

Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesansplittern und Trüffelöl.

19.50

### Caprese di Burrata

Cremige Burrata mit Tomaten, Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl.

(Vegetarisch)

16.00

### Vitello Tonnato

Zarte Kalbsfleischscheiben in einer Thunfischsauce, garniert mit Kapern und Wildkräutersalat.

18.50

### Arancini Siciliani (Sizilien)

Frittierte Reisbällchen mit Safran, gefüllt mit Ragù und Mozzarella auf Tomatensugo.

21.50

### Gamberi al Burro Limone

Riesengarnelen in Pikanter Zitronen-Kräuter-Butter mit Kirschtomaten, dazu gegrilltes Focaccia.

21.50



## Primi Piatti | Pasta e Risotto

### Tagliarini al Tartufo

Frisch gehobelter Wintertrüffel auf Tagliarini mit einer cremigen Parmesansauce.  
29.50

### Linguine ai Frutti di Mare

Pasta mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Kirschtomaten und frischer Petersilie.  
26.50

### Risotto alla Milanese con Gamberoni

Safran-Risotto mit gegrillten Riesengarnelen in Zitronen-Kräuter-Marinade.  
32.00

## Carne | Fleisch

### Filetto al Marsala (Sizilien)

Zartes Rinderfilet mit einer Marsalasauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Peperonata.  
40.00

### Agnello al Forno

Lammkarree, langsam im Ofen gegart, mediterrane Kräuter, Knoblauch und Barolosauce, dazu Kartoffel-Olivenöl-Püree.  
42.00

### Suprema di pollo alla Siciliana

Supremé Maishähnchen, gefüllt mit Ricotta, Spinat und Pistazien, serviert auf Safran-Risotto.  
36.50

Die Fischgerichte finden Sie auf unserer Tafel um Ihnen die frischeste Qualität anzubieten.



## Dolci | Nachspeisen

### Semifredo Mandorla DOP

Halbgefrorenes aus der Sizilianischen Herzmandel DOP, Sahne und Mandelkrokant an frischen Beeren.

14.50

### Tiramisù Classico

Klassisches Tiramisu mit Mascarponecreme und Espresso-Biskuits, Beerenragout und Tonkabohneneis.

12.50

### Torta al Cioccolato Fondente

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis.

14.50

### Panna Cotta alla Vaniglia

Vanille Panna Cotta mit frischen Beeren und Himbeersauce, dazu Waldfruchtsorbet.

12.50

### Sgroppino al limone

Geschlagenes Zitronensorbet mit Grappa.

12.50

Alle Preise gelten inkl. Mwst.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

