

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.

