Vorspeise/Suppen

- # 1 **POLIPO / ARANCIA** € 11,90
1 Pulpo Tentakel in Butter ausgebacken mit einer leichten Creme aus frischen Orangen und Orangenfilets (ein muss für jeden Italien Liebhaber)
- # 2 **ANGURIA GRIGLIATA** € 9,80
Gegrillte Wassermelone mit Fetakäse, Minze, Kirschtomaten, Basilikumöl
- # 4 **FRISELLE / BURRATA** € 13,90
Luftgetrocknete Brotscheibe, eingeweicht mit Tomatenstückchen, Burrata, Olivenöl, Knoblauch, Origano (Sehr lecker besonders an heißen Tagen)

Hauptgerichte

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

- # 20 **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** (das ORIGINAL) € 23,80
Spaghetti alla Carbonara ist in vielen Variationen erhältlich, sogar mit Sahne und Speck. Wir sind altmodisch und deshalb bieten wir **Spaghetti Carbonara ORIGINALE** an. Mit guanciale und ein BIO-Eigelb zum selbst vermengen. Parmigiano und Schafskäse, so soll es sein. What Else!
- # 21 **TAGLIATELLE / CREMA DI TARTUFO BIANCO / TARTUFO ESTIVO** € 28,50
Hausgemachte Tagliatelle mit weiser Trüffelcreme, schwarzen Trüffel, Parmesankäse 24 Monaten gereift DOPT)
- # 23 **MEZZALUNA / FICO / NOCE** € 19,80
Frische Halbmond Ravioli mit Feigen Walnuss Füllung auf Salbei- Butter-Sauce, Parmesankäse
- # 24 **MARGHERITA RIPIENO DI RAPA ROSSA E FORMAGGIO DI PECORA** € 18,50
frische Ravioli gefüllt mit Rote Bete und Schafskäse, Salbei- Butter Sauce, Parmesankäse (24 Monaten gereift DOPT)
- # 25 **CALAMARATA / FRUTTI DI MARE / POMODORINO** € 26,50
Spezielle kleine Nudelringe mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Knoblauch, Sellerie und Petersilie, Weißwein (der Geschmack Italiens auf einem Teller)

Hauptgerichte

# 26	MANZO / CROSTA DI PISTACCHIO / PATATE AL FORNO	€ 26,50
	Dry Aged Rumpsteak aus der Region mit Pistazienkruste, Ofenkartoffeln und grüner Salat	
# 27	BRANZINO / PATATE / INSALATA	€ 23,50
	Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Ofenkartoffeln und grünem Salat	
# 28	FILETTO DI ORATA /CAPPERI /OLIVE/ POMODORINO	€ 21,80
	Doraden Filet mit kapern, Oliven, Knoblauch, Kirschtomaten, Hausgemachte Bandnudeln und grünem Salat	
# 30	CALAMARO ALLA GRIGLIA / INSALATA MISTA	€ 27,50
	Gegrilltes Calamar Tube mit Großem gemischten Salat	

Beilagen

# 50	INSALATA MISTA
gemischten Salat	€ 6,80
# 51	INSALATA VERDE
grünen Blattsalat	€ 5,20

Saisonaler Salatteller

Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Paprika

Dressing : Hausdressing Balsamico oder auf Wunsch Mango- Chilli Dressing

Mit:

# 52	ZIEGENKÄSE ÜBERB. / MEDITERRAN. GEMÜSE	€ 18,50
# 54	INSALATA ACQUA
mit Cornflakes paniertes Hähnchen Streifen/ Oliven, Peperoni
Lombardi / Getoastete Brot Würfeln Balsamico Dressing	€ 19,80

DESSERT

# 71	HAUSGEMACHTES TIRAMISU	€ 7,50
# 72	SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN	€ 7,50
# 73	CASSATA SICILIANA (EIS TÖRTCHEN)	€ 9,50
# 74	TARTUFO AL LIMONCELLO	€ 9,50