

SPEZIALITÄTEN

Zuppa di pesce livornese

Fischsuppe nach Livorno-Art, gebraten Lachs, Schwertfisch, Zander-Filet in leichter Tomatensauce mit geröstetem Brot und Knoblauch-Aroma

15,50

Risotto al vino rosso

Risotto gekocht in Rotwein mit Gorgonzola-Creme, karamellisierten Birnen und gebackenen Walnüssen

21,90

Mezze Lune al Tartufo

Frische Pasta gefüllt mit Burrata und Trüffeln in Trüffel-Butter-Sauce

21,90

Saltimbocca alla Romana

Fein geschnittenes Kalbfleisch umhüllt mit Salbei und Parmaschinken in Butter-Wein-Sauce und verschiedenen Gemüsen

28,50

Pesce Spada Romagnola

Rosa gegrillter Schwertfisch auf Polenta mit Brokkoli, gebackenen Mandelsplittern und Weißwein-Zucchini-Creme

29,90

Pizza Mare

Tomatensauce, Fior di Latte, Zucchini, gebratener Schwertfisch, Knoblauch, Cherrytomaten

18,50

Crema di Pistacchio

Mascarpone-Pistazien-Creme mit Olivenöl-Aroma, Minze und Pistazien-Granulat

10,50

Espresso Martini.

9,50

Frische Pfefferminztee mit Ingwer, Zitrone und Honig

5,50

Nero d'Avola feudi Branciforti Sicila

32,00

Lugana.

(0,2l) 9,50.

(0,5l) 22,90

Chianti Terre de Priori.

(0,2l) 8,90.

(0,5l) 19,50

So lange der Vorrat reicht