

## **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