

Wechselnde Tageskarte

Burratina mit Pfirsich und Basilikum Sorbet 15,59utes Essen kein Luxus ist **Duetto di Carpacci**-Vitello Tonnato und Rinder Carpaccio 17,50 Misto Galleria Verschiedene Vorspeisen nach "Galleria Art" 17,50 **Polipo arrostito**- Gebratener Octopus mit Peperoni auf Flucksalat 18,50 Carpaccio di Tonno Thunfisch-Carpaccio mit Minze, Tropea Zwiebeln, Rucola, Parmigiano 16,50 Panini e Aioli 3,50

Pasta

Fini fini mit frischem Trüffel und Parmigiano 22,50 Tagliatelle mit Kabeljau, Oliven, Kapern und Zitronen 18,50 **Pappardelle** mit Kalbsleber in Butter-Salbei und Parmigiano 18,50 Linguine mit Vongole an leicht Weißwein-Sausen und Bottarga 19,50 Rigatoni alla Genovese mit Kalbfleisch Ragout nach "Napoli Art"16,50 Paccheri - Mit Rinderfiletstreifen an Scharfer Rotweinsauce und Burrata 23,50 Cannelloni Hausgemachten mit Ricotta-Spinat gefüllt mit Fior di Latte überbackenen 16,50 Ravioloni Mit Spargel Füllung an Gamberetti-Kirschtomaten Ragout und Parmigiano 19,00 Auf Wunsch auch Gluten frei +2€ - Sonderwünsche Werden extra berechnet

Carne

Saltimbocca alla Romana... il Classico 27,50 Faraona Perlhuhnbrüst mit Kräuterkruste au Dijon-Senfsauce 27,50 Aagnello Lammfilet mit Kräutern gebr.auf Spaghetti A.O.P. 29,50

Alles Fleisch und Fisch Gerichte werden, wenn nicht anders beschreiben mit Tagesgemüse serviert.

Pesce

Sogliola Seezunge an Butter-Salbei 36,50 Branzino aus dem Ofen mit Gemüse 29,50 Pescatrice- Seeteufel Medaillon an Thymian-Tomaten mit Fettuccine 29,50

Und viel mehr!!!

Wir kochen alles frisch für Sie! Wenn es mal etwas länger dauert, bitten wir um Verständnis.