

Empfehlungen

Vorspeisen

Carpaccio di Barbabietola

Rote Beete Carpaccio mit Rucola und Ziegenkäsecreme
Beet Carpaccio with Arugula and Goat Cheese Cream
12€

Gamberi gratinati al sugo di pomodoro

Überbackene Garnelen in Tomatensugo
Baked shrimp in tomato sauce
15€

Hauptgang

Strozzapreti alla Silana

Strozzapreti Pasta mit Salsiccia und Steinpilze in Leichter Tomatensauce
Strozzapreti pasta with sausage and porcini mushrooms in a light tomato sauce
16€

Coda di Rospo alla Toskana

Medaillons vom Seeteufel mit Oliven und Kapern in Rotweinsauce
Medallions of monkfish with olives and capers in red wine sauce
27,50€

Arrosto di Vitello

Zarter Kalbsbraten aus dem Holzofen in cremiger Steinpilzsauce
Tender veal roast from the wood-fired oven in creamy porcini mushroom sauce
26,50€

PINSA a Modo Francesco

Römische Art der Pizza aus Weizen-, Reis- und Sojamehl, 72 Std. Gärung
Tomate | Mozzarella | Nduja leicht pikante Streichwurst | Coppa Schinken | Pecorino Käse
Roman style of pizza made from wheat, rice and soy flour, fermented for 72 hours
Tomato | Mozzarella | Nduja slightly spicy spreadable sausage | Coppa ham | Pecorino cheese
17€

Dessert

Tartufo al cioccolato

Trüffel-Eis-Spezialität aus Kalabrien
7,50€

Fisch- und Fleisch Hauptspeisen mit Gemüse und Kartoffel Beilage
Fish and meat main courses with vegetables and potatoes side dish

