

SPEZIALITÄTEN

Carpaccio di Anatra

**Entenbrust-Carpaccio mit Ziegenkäse, wilden Preiselbeeren-Dressing,
Cherrytomaten und Pistazien-Granulat**
15,50

Strozzapreti al Ragù di Cervo

Pasta fresca mit Wildhirsch-Ragù und frisch geriebenem Pecorino
21,90

Fregula alla Salsiccia

**Die tausendjährige Pasta aus Sardinien mit Salsiccia und Zucchini in
Weißwein-Butter-Sauce und Miesmuscheln**
21,90

1 kg Miesmuscheln alla Pizzaiola

**Miesmuscheln mit Kapern, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und
Tomatensoße, serviert mit geröstetem Knoblauchbrot
Oder in Weißweinsoße**
23,90 €

Tagliata di Entrecôte

**Rosa gegrilltes Entrecôte mit Rucola, Pomodorini, Parmesan,
Balsamico-Sauce und verschiedenen Gemüsen**
29,90

Pizza Calabrese

**Fior di Latte, Trüffelcreme, scharfe Salami, getrocknete Tomaten Rucola
und Rotwein-Zwiebeln**
18,50

**Caramellisierte Kaki gefüllt mit Zimt-Mascarpone-Creme
und Walnüssen**
10,50

Frische Pfefferminztee mit Ingwer, Zitrone und Honig **5,50**

Primitivo Fl. Terra Aspra Bio. **63,50**

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