

Empfehlungskarte.

2021

Tagliatelle Fresche con Ragout di Manzo (Hausgemachte Bandnudeln mit Rinder-Ragout)	13,50 €
Lasagne fatta in Casa Vegetariana (Hausgemachte Lasagne vegetarische)	13,50 €
Lunotti ripieni con Capriolo e Mirtilli Rossi (Lunotti mit Preiselbeere und Reh Füllung.)	14,50 €
Pacao Tortelloni Ripieni con Porcini in Burro Salsvia (Pacao Tortelloni Gefüllt mit Steinpilzen in Butter Salbei)	14,50 €
Brasato di Manzo al Barolo (Rinderschmorbraten in Barolo Soße)	22,50 €
Filetto di Dorata in Crosta di Zucchini al Prosecco (Goldbrassen File in Zuchinkruste mit Prosecco Soße)	22,50 €
Filetto di Manzo Angus in Salsa allo Sherry (Angus Rinderfile mit Sherry Soße)	26,50 €
Trancio di Schiena di Agnello in Salsa di Lamponi (Lammkrone in Scheiben in Himbeeren Soße)	26,50 €
Os. Pietro alla Chef. (Os. Peter Fisch alla Chef)	26,50 €

Empfehlungskarte

2021

Antipasti- Vorspeisen

Insalata Selvatica con Scamorza Affumicata e Porcini 15,50 €
(Wildsalat mit Geräuche Scamorza und Steinpilzen Geb.)

Roastbeef con Rucola e Grana 14,50 €
(Roastbeef auf Rucola und Grana)

Tartara di Salmone con Crema di Avocado 14,50 €
(Lachstartar mit Avocado Creme)

Funghi misti con Crema Parmigiano e Aroma di Tartufo 14,50 €
(Gemischte Pilze mit Parmesancreme und Trüffeleссенz)

Sashimi Tartara di Tonno in Crosta di Sesamo 15,50 €
(Sashimi Tartar vom Thunfisch in Sesam Kruste)

Dolci-Dessert

Cassata Eis 6,50 €

Eisparfait 6,50 €

Choco Souffle 6,50 €

Zitronensorbee 6,50 €

WARME Getränke

Espresso 2,50 €

Doppio Espresso 4,80 €

Capuccino 3,20 €

Tasse Kaffee 2,50 €

Tasse Tee 2,50 €

Latte Macchiato 3,50 €

Liste der Zugelassenen Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 6 Geschwärzt, 7 Coffeinhaltig, 8 Chininhaltig, * Formvorderschinken.

Fleischgerichte vom Rind aus Argentinien/ Manzo:

Rumpsteak vom Grill 21,50€

Bistecca alla Griglia

Rumpsteak mit grünen Pfeffer 21,50€

Bistecca al Pepe Verde

Rinderfilet mit Gorgonzola 24,50€

Filetto di Manzo al Gorgonzola

Rinderfilet mit Balsamico 24,50€

Filetto di Manzo al Balsamico

Fleischgerichte vom Kalb/Vitello:

Kalbsfilet mit Sherry Soße 24,50€

Filetto di Vitello allo Sherry

Kalbsfilet mit Steinpilzen 24,50€

Filetto di Vitello ai Funghi Porcini

Kalbsmedaillons mit Schinken^{2,3,*}, Käse 18,50€

Scaloppina di Vitello alla Parmigiana

Kalbsmedaillons mit Gorgonzola Soße 18,50€

Scaloppina di Vitello al Gorgonzola

Lammkotelett vom Grill 23,50€

Lammkotolette alla Griglia

Lammkrone in Parmesankruste 24,50€

Carre'di Agnello alla Crosta di Parmigiano

Nudeln/Tortelloni:

Tortelloni gefüllt mit Ricotta/ Spinat überb. 12,50€

Tortelloni ripieni con Ricotta e Spinaci alla Sorentina

Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen in Butter / Salbei 13,50€

Tortelloni ripieni con Funghi Porcini al Burro e Salvia

Tort. gef. mit Ricotta/Spinat in Gorgonzola Soße 12,50€

Tortelloni ripieno di Ricotta e Spinat al Gorgonzola

Tortelloni gefüllt mit Scampi 14,50€

Tortelloni ripieni con Scampi

Nudeln / Spaghetti:

Spaghetti Tomatensoße,Knobl./Öl (Scharf) 9,50€

Spaghetti Calabrese

Spaghetti mit Sahne,Ei und Speck 10,50€

Spaghetti Carbonara

Spaghetti mit frischen Pesto und Walnuss 10,50€

Spaghetti al Pesto e Noci

Spaghetti mit Meeresfrüchten 14,50€

Spaghetti Frutti di Mare

Nudeln/Paste :

Gnocchi mit Tomatensoße – Basilikum 9,50€

Gnocchi al Pomodoro e Basilikum

Frische Lasagne mit Rinderschmorbraten 12,50€

Lasagne fatta in Casa con Brasato di Manzo

3 verschiedene Nudeln Sorten ab 2 Pers. 14,50€

Tris di Pasta ab 2 Pers.

Risotto mit Meeresfrüchten 13,50€

Risotto ai Frutti di Mare

Tagliatelle / Bandnudeln

Bandnudel mit Gorgonzola Radicchio Wallnuss 12,50€

Tagliatelle Gorgonzola Radicchio e Noci

Bandnudeln mit Steinpilzen 12,50€

Tagliatelle con Funghi Porcini

Bandnudeln mit verschiedenen Gemüse 11,50€

Tagliatelle alle Verdure

Bandnudeln mit Lachs 12,50€

Tagliatelle al Salmone

Nudeln/Penne :

Penne mit Tomatensoße , Knoblauch, scharf 9,50€

Penne all Arrabiata

Penne mit Schinken ^{2,3,+} Pilze überbacken 9,50€

Penne al Forno

Penne mit Zwiebel, Speck, Tomatensoße 9,50€

Penne all Amatriciana

Penne mit Tomatensoße und Aubergine 9,50€

Penne alla Siciliana

Vorspeisen/ Antipasti :

Gemischten kalt/ warm Gemüseteller 10,50€

Antipasto freddo/caldo Vegetariano

Caprese (Tomaten mit Mozzarella und Basilikum) 10,50€

Caprese

Kalbfleisch mit Thunfischsoße 12,50€

Vitello Tonnato

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan 12,50€

Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano

Meeresfrüchtesalat nach Mediterraner Art 14,50€

Insalata di Frutti di Mare alla Mediterranea

Thunfisch-Carpaccio auf Rucolabett 14,50€

Carpaccio di Tonno con Rucola

Garnelen in Curry Soße auf Spinat 14,50€

Scampi al Curry sul Letto di Spinaci

Gemischte Vorspeisen alla Chef 13,50€

Antipasto misto alla Chef

Lachstartar auf Rote Bete Carpaccio & Trüffel 16,50€

Tartara di Salmone con bietola rossa e Tartufo

Gem. Pilze mit Parmesancreme & Trüffelessenz 14,50€

Funghi misti alla Crema di Parmigiano e Aroma di Tartufo

Jacobsmuscheln in Trüffel Creme auf Spinat 14,50€

Jacobsmuscheln in Crema al Tartufo e Spinaci

Fischkarte

<i>Sanpietro alla Chef.</i> (Sanpeterfisch alla Chef)	24,50 €
<i>Salmones Scozzese in Salsa di Estragon</i> (Schottischer Lachs in Estragonsauce)	20,50 €
<i>Filetti di Orate Royal alla Senape</i> (Gold Brassen Filet Royal in Senfsauce)	23,50 €
<i>Pesce Spada alla Livornese</i> (Schwertfisch in Livornesesauce)	23,50 €
<i>Filetto di Spigola alla Griglia</i> (Wolfsbarsch Filet vom Grill)	24,50 €
<i>Gamberoni Flambati al Brandy</i> (Scampi flambiert in Brandy soße)	22,50 €
<i>Sogliole Rosolate in Salsa di Burro e Limone</i> (Seezunge nach Müllerin Art)	28,50 €

Empfehlung des Tages

Seezunge alla Müllerin Art	23,50 €
Doradenfilet in Senf Soße	19,50 €
Seeteufel alla Chef (Mediterraner Art)	22,50 €
Norw. Lachsfilet gedünstet mit frischen Gemüse	17,50 €
Zanderfilet in Safran und Zitronen Soße	18,50 €
Gemischte Fischpfanne gegrillt (ab 2.Pers.)	22,50 €
Baby Calamari alla Calabrese	17,50 €
Loup de Meer in Alufolie	23,50 €
Riesengarnelen in Brandy Soße	19,50 €