



Antipasti

Gamberi in olio all'aglio

Garnelen in Knoblauchöl

15,50

Carpaccio di Barbabietola con Caprino e rucola

Rote Bete Carpaccio mit Rucola und Ziegenkäse

16,50

PASTA

Linguine con gamberi di fiume limone al vino bianco

Linguine mit Flusskrebse und Zitrone in Weißweinsauce

20,50

Duetto di Gnocchi Pesto-Tartufo in salsa Pomodoro Rosa

Pesto-Trüffel -Gnocchi Duett in rosa Tomatensauce

17,50

Foglie di ulivo con Salsiccia fresca al peperoncino e stracciatella

Frische Nudeln mit frischer italienische Chili Wurst und Stracciatella

18,50

Penne al limone e parmigiano con asparagi verdi

Penne mit Zitrone und Parmesan und grünem Spargel

16,50

Spaghetti nella forma di Parmigiano stagionato 32 mesi

Spaghetti in Parmesanlaib, 32 Monate gereift

19,50

Tagliatelle alla Bolognese

Tagliatelle mit Bolognese Sauce

16,50

CARNE

Cosce di Pollo alla Cacciatore con Patate

Hänchenschenkel nach Jägerart mit Kartoffeln

18,50

PESCE

Trota in Padella al Limone

Gebratene Forelle mit Zitrone

19,50



Panna Cotta

Tiramisù

Schoko Soufflé

