

SPEZIALITÄTEN

Carpaccio La Primavera

Feigen-Carpaccio mit Ziegenkäse, Cherrytomaten, gebackenen Walnüssen, Minzblättern, Limettensaft und Honig

17,50

Paccheri al cinghiale

Frische Pasta mit Wildschweinragù und Parmesan-Chips

21,90

Tagliolini al limone

Frische Pasta mit Sepiastücken und Zucchinischeiben in Weißwein-Butter-Sauce

21,90

Involtini al caprino

Dünne Kalbsscheiben gefüllt mit Ziegenkäse, Parmaschinken, Karotten in fruchtiger Cherrytomatensauce, mit Brokkoli und Walnuss-Kartoffelpüree

29,90

Tonno agli spinaci

Rosa gegrilltes frisches Thunfischfilet auf gebratenen Cherrytomaten, Spinat, Knoblauch mit Gnocchi di zafferano

29,90

Lupo del Mare alla griglia

Gegrillter Wolfsbarsch mit gebratenen Zucchini und Karotten

29,90

Pizza Calabrese

Tomatensauce, Fior di Latte, scharfe Salami, Cherrytomaten, lombardische Peperoni, Zwiebeln und Burrata

18,50

Cassata Siciliana.

10,50

Espresso Martini.

9,50

Frische Pfefferminztee mit Ingwer, Zitrone und Honig 5,50

Nero d'Avola feudi Branciforti Sicila 32,00

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!