

Zuppe e Insalate

Zuppa di Pomodoro al Basilico

Tomatensuppe mit frischem Basilikum, verfeinert Olivenöl. (Vegan)

12.50

Insalata Caprese di Burrata

Cremige Burrata auf Pachino-Kirschtomatensalat, Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl.

(Vegetarisch)

16.00

Antipasti | Vorspeisen

Carpaccio di manzo

Rindercarpaccio mit frischem Rucola, Parmesanspänen, Pinienkernen und Kirschtomaten.

18.50

Antipasti Remise

Mediterranes Grillgemüse, Wildkräutersalat, Parmaschinken Melone, Caprese, Vitello Tonnato, Rindercarpaccio mit Parmesan und Scampi.

19.50

Arancini Siciliani (Sizilien)

Frittierte Reisbällchen mit Safran, gefüllt mit Ragù und Mozzarella auf Tomatensugo.

18.50

Vitello Tonnato

Fein geschnittene Kalbsfleischscheiben in einer Thunfischsauce, garniert mit Kapern und Wildkräutersalat.

18.50

Gamberi al Burro Limone

Riesengarnelen in Pikanter Zitronen-Kräuter-Butter mit Kirschtomaten, dazu gegrilltes Ciabatta.

21.50



Primi Piatti | Pasta e Risotto

Orecchiette con cime di rapa

Gebratener wilder Brokkoli mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und gehobeltem Pecorino. (Vegetarisch)

18.50

Garganelli con ragù d'agnello

Pasta Klassiker aus der Emilia-Romagna mit mediterranem Lammragout.

26.50

Risotto alla Milanese con Gamberoni

Safran-Risotto mit gegrillten Riesengarnelen in Zitronen-Kräuter-Marinade.

32.00

Secondi Piatti | Carne

Tagliata di Manzo

Tranchiertes Rumpsteak auf pfeffrigem Rucola mit Pinienkernen, Parmesanspänen und Rosmarinkartoffeln, dazu sautierte Kirschtomaten in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch.

38.00

Saltimbocca alla romana

Kalbsschnitzel umwickelt mit Salbei und Paramaschinken, dazu Tagliarini und buntes Gemüse.

32.00

Suprema di pollo alla Siciliana

Supremé Maishähnchen, gefüllt mit Ricotta, Spinat und Pistazien, serviert auf Safran-Risotto.

36.50

Die Fischgerichte finden Sie auf unserer Tafel um Ihnen die frischeste Qualität anzubieten.

Dolci | Nachspeisen

Tartufo nero

Eisspezialität aus Kalabrien mit Haselnuss, Vanille und Schokolade.

12.50

Torta al Cioccolato Fondente

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis.

14.50

Tiramisù

Unverändert nach der Rezeptur von Roberto Parisi. Dazu Tonkabohneneis.

12.50

Variazione del dolce

Unsere Klassiker.

14.50

Sgroppino al limone

Geschlagenes Zitronensorbet mit Grappa.

12.50

Alle Preise gelten inkl. Mwst.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

