

VORSPEISEN

CREMA DI PEPERONI ARROSTITI €7

Selbstgemachte Creme-Suppe aus gerösteter Paprika und Curcuma, serviert mit Focaccia-Crostino

CROSTINO AL TARTUFO €8

Geröstetes Focaccia-Crostino mit Wintertrüffel-Carpaccio

INSALATA DI PUNTARELLA €9

Spezialitätensalat aus italienischem „Löwenzahn“, Fenchel mit Orangenfilets und gerösteten Kürbiskernen, an weißer Balsamico-Vinaigrette

POLIPO AL FINOCCHIO €16

Oktopus mit Fenchelsamen, Cocktailltomaten und Kartoffelwürfel, serviert mit Focaccia-Crostino

PORCHETTA E PORCINI ALLA GRIGLIA €14

Toskanischer Spanferkelschinken und Steinpilze vom Grill auf Rucolasalat mit Bruschetta pugliese,

MELANZANE ALLA SORRENTINA €13

Baby-Auberginen mit Krustentierfüllung nach sorrentina Art mit Mozzarella im Ofen überbacken

CAPESANTE ALLE MANDORLE €16

Jakobsmuscheln mit feiner Mandelkruste auf frischem Butter-Blattspinat, serviert mit geröstetem Focaccia-Crostino

MOLLUSCHI A PIACIERE

„Jumbo“ Gourmet-Miesmuscheln nach Wunsch (ca. 500g) in Tomatensauce, mittelscharf €15

oder

in Weißweinsauce mit Knoblauch und Zwiebeln, mild €14

PASTA

TAGLIATELLE AI RICCI E SPIEDINO DI GAMBERETTI €21

Selbstgemachte Bandnudeln mit einer feinen Sauce aus Seeigelfleisch und gegrillten White-Tiger-Garnelen-Spieß

GNOCCHI ALLA NORMA €14

Selbstgemachte Gnocchi nach Norma Art mit Auberginen, Tomaten, Basilikum und Pecorino (italienischer Schafskäse)

TROCCOLI IN FORMA DI PARMIGGIANO

am Tisch zubereitet - ab 2 Personen, pro Person

Selbstgemachte eckige Spaghetti serviert im Parmesanlaib (auch als Vorspeise/kleine Portion möglich)

naturale direkt aus dem Parmesanlaib €13

al tartufo mit feiner Trüffelsauce €18

auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu:

Steinpilze vom Grill €6

Angebot zum Kennenlernen:

schwarzer Trüffel pro g €5

HAUPTGERICHTE

PICCATA MILANESE €23

Kalbfleischmedaillons in Parmesan-Eierhülle nach Mailänder-Art, serviert mit geschwenkten Spaghetti

COTOLETTA DI VITELLO AL PISTACCHIO €28

Kalbs-Kotelet mit Pistazienkruste, serviert mit Ofen-Kräuter-Kartoffel und Gemüse

FEGATO ALLA VENEZIANA €21

Zarte Kalbsleber nach venezianischer Art mit gedünsteten Zwiebeln und cremigen Kartoffelpüree

MERLUZZO CON CIPOLLA ROSSA, PATATE E POMODORINI €24

Norwegischer Skrei (Winterkabeljau) mit Kartoffeln und Cocktailltomatensauce im Ofen gebacken, serviert mit Gemüse