



Antipasti

Bresaola

*Luftgetrockneter Rinderschinken, Trüffelkäse
mit Limone und Olivenöl*

Vitello Tonnato

Dünne Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapern

Mozzarella di Bufala

auf Rucola, mit Kirschtomaten und Balsamico

Scampies all' aglio e olio

in Olivenöl im Ofen gebacken mit reichlich Knoblauch

Bruschetta 3 Stck.

knuspriges Ciabatta mit Tomatenstücken und Pesto

... mit Scampì, Coppa Chips, Büffelmozzarella

Antipasti freddi e caldi

*Bresaola ai Limone, Vitello Tonnato, Büffelmozzarella mit Kirschtomaten
Scampì all' Olio am Spieß, Mortadella
Tomaten Bruschetta*



Zuppe

Klare Gemüsesuppe

tomatisiert, Gemüseeinlage und Ravioli mit Fleischfüllung

Zuppa di Parmigiano e Prosciutto

*Parmesansüppchen mit knusprigem Coppa Chips
und Pesto*

Insalata

*(Rucola, Lollo rosso, Lollo bianco, Eisberg,
Kirschtomaten, Gurke, gehobelter Parmesan und spezial Dressing)*

Insalata Mista

klein

groß

*Insalata con gamberi e Mozzarella di Bufala
(Scampies + Mozzarella)*



Primi Piatti

Salsiccia con canellini e verdure
pikante Italienische Bratwurst mit weißen Bohnen und Gemüse

Risotto ai funghi
Risotto mit Kräutersaitlingen

..... mit 1 Portion Bresaola

Tagliarini con Salsiccia e rucola
mit pikanter Bratwurst, Rucola und Parmesan

Spaghettoni Peperoncino
mit Olivenöl, reichlich Knoblauch,
Chili und Tomate
..... und Scampis

Ravioli ai Porcini
mit Steinpilzen und Frischkäse gefüllt
in einer Trüffel - Sahnesauce

Spaghetti con Bolognese

Tagliarini ai Salmone
mit norwegischem Lachs, eingelegtem grünen Pfeffer
und rosa sauce



Secondi Piatti

Pesce

Orata alla griglia

*Ganze Dorade vom Grill mit Kräuter gefüllt,
Rosmarinkartoffeln und Gemüse*

Luccioperca con Canellini e verdure

Zander vom Grill auf weißen Bohnen mit Gemüse und Balsamico

Calamaretti

*aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Zitronenfilets und Kapern,
dazu ein Teller Spaghettinis al Brodo*

Salmone alla Griglia

auf Risotto mit Orange und grünem Pfeffer

Trittico di Pesce picante

*Zander, Lachs und Calamaretti vom Grill,
Coppa Chips, Salbeibutter,
Rosmarinkartoffel und Gemüse*



Carne

Saltimbocca alla Romana
Medaillons vom Kalbsrücken mit Schinken
und Salbeibutter

Scaloppine al Caprese
Medaillons mit Tomate, Basilikum und geschmolzenem Mozzarella

Scaloppine al Gorgonzola
Medaillons vom Kalbsrücken mit Gorgonzola und Birne

Costata di manzo alla Limone
Rumpsteak vom Grill mit Limone, Olivenöl und Meersalz

Costata Mare e Monti
Rumpsteak vom Grill mit Scampi, Knoblauch, Oliven, Tomaten und Rucola

Costata Pizaiola
Rumpsteak vom Grill mit pinkanter Tomatensauce, Oliven, Knoblauch

Agnello al Gorgonzola
Lammrücken vom Grill mit Gorgonzolasauce

Agnello in crosta di parmigiano-senape
Lammrücken unter einer Parmesan-Senfkruste aus dem Ofen

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir wahlweise einen Teller mit:
Spaghetti al brodo oder Rosmarinkartoffeln und Gemüse



Flammkuchen

Salsiccia

pikante Bratwurst, Rucola und Tomate

Tonno

Thunfisch, Zwiebeln und Kapern

Caprese

Parmaschinken, Tomate und Büffelmozzarella

Quattro Stagioni

Peccorini Käse, Mortadella, Artischocke, Orange

Mare

Calamaretti, Scampi, Knoblauch, Chili

Bresaola ai Limone

Bresaola Schinken, Zitrone, Olivenöl



Dessert

*Windbeutel
mit Schokoladensauce*

*Semi Fredo
halbgefrorenes mit Mandel,
Apfelkompott und Basilikum*

*Panacotta
mit Waldbeeren (Kompott?)*