

*Le nostre specialità della settimana***Antipasti****1) Carpaccio, Vitello Tonnato e Mozzarella Caprese**

Rinderfliet-Carpaccio, Vitello Tonnato und Mozzarella Caprese, serviert mit Pizzabrot ø20 (mit oder ohne Knoblauch)

20,50 €

2) Insalata con Petti di Tacchino

Bunter Salatteller angemacht mit Balsamicoessig und Olivenöl, mit Putenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln serviert mit Tomatenbruschetta

13,80 €

3) Insalata Salmone e Mozzarella

Bunter Salatteller angemacht mit Balsamicoessig und Olivenöl, mit gebackenen Lachsfiletstreifen und Mozzarella, serviert mit Pizzabrot ø20 (mit oder ohne Knoblauch)

18,80 €

Pasta e Pizza**4) Spaghetti alle Vongole fresche**Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch und gewürfelten Tomaten (**wahlweise mit Miesmuscheln statt Venusmuscheln**)

16,80 €

5) Agnolotti

Frische Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen, Butter, Pinienkerne, Salbei und Parmesanraspel

18,80 €

6) Pennette allo Scoglio

Pennette mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Calamari und Scampi, mit Knoblauch und gewürfelten Tomaten

19,50 €

7) Tagliatelle al Salmone e Coda di Granchio

Tagliatelle in Tomaten-Sahnesoße und Knoblauch mit Lachs, Flusskrebsschwänze, Zwiebeln, Spinat und Peperoncino (leicht pikant)

18,50 €

8) Spaghetti ai Scampi e Pesto di Rucola

Spaghetti in Rucola-Pesto, mit Scampi, Pinienkerne, gewürfelten Tomaten und Parmesanraspel

18,80 €

9) Gnocchi alla Mozzarella

Gnocchi in Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken

12,50 €

10) Pizza Crema di Zucca, Gorgonzola e Scampi (ø24)

mit Kürbiscreme, Gorgonzola und Scampi

13,80 €

11) Pizza 4-Formaggi, Spinaci e Salame Milano (ø24)

mit Tomatensoße, vier verschiedene Käsesorten, Spinat und Salame Milano

13,50 €

Pesce e Carne**12) Duetto di Filetti alla Mugnaia**

Wolfsbarsch- und Doradefilet in Weißwein, Butter und Zitrone (Beilage Kartoffeln und Tagesgemüse)

28,50 €

13) Scaloppina Lombarda

Kalbsrückenmedaillons in Weißwein, Butter und Zitrone (Beilage Kartoffeln und Tagesgemüse)

26,50 €

14) Bistecca di Manzo al Pepe Verde

Argentinische Rinderlende in Sahnesoße und grünem Pfeffer (Beilage Kartoffeln und Tagesgemüse)

30,50 €

Frische Muscheln

in Tomaten- oder Weißweinsauce, mit Zwiebeln und Knoblauch

19,00 €

in Sahnesauce und grünem Pfeffer, flambiert mit Cognac

20,00 €

- serviert mit hausgemachtem Weißbrot -

Dessert**15) Dolce Misto** – hausgemachtes Tiramisú, Panna cotta und Profiteroles

8,80 €