

Le nostre specialità della settimana

Antipasti

1) Carpaccio, Vitello Tonnato e Insalata Mare

Rinderfliet-Carpaccio, Vitello Tonnato und Meeresfrüchtesalat, 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 Fantasia

Bunter Salatteller angemacht mit Balsamicoessig und Olivenöl, mit Mozzarella, gekochtem Ei, Artischockenherzen und geräuchertem Lachs, serviert mit Pizzabrot ø20 (mit oder ohne Knoblauch)

14,50 €

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 Porcara

Pennette in Tomatensoße, Speck, scharfer Salami, Knoblauch und Rosenkohl, mit Mozzarella überbacken

13,50 €

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 al Pesto, Scampi e Asparagi

Spaghetti in Pesto, mit Scampi, Pinienkerne, grünem Spargel, gewürfelten Tomaten und Parmesanraspel

18,80 €

9) Gnocchi alla Mozzarella

Gnocchi in Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken

12,50 €

10) Pizza Rucola e Salmone (ø24)

mit Tomatensoße, Mozzarella, geräuchertem Lachs und Ruocla

13,50 €

11) Pizza 4-Formaggi, Spinaci e Scampi (ø24)

mit Tomatensoße, vier verschiedene Käsesorten, Spinat und Scampi

13,50 €

Pesce e Carne

12) Filetto di Salmone al Prosecco e Asparagi

Lachsfilet in Proseccosoße und grünem Spargel (Beilage Kartoffeln und Tagesgemüse)

28,50 €

13) Scaloppina con Geloni

Kalbsrückenmedaillons in Tomaten-Sahnesoße, mit Austernpilze (Beilage Pasta)

26,50 €

14) Bistecca di Manzo al Vino Rosso

Argentinische Rinderlende in Rotweinssoße (Beilage Kartoffeln und Tagesgemüse)

30,50 €

FrISChe Muscheln

in Tomaten- oder Weißweinssoße, mit Zwiebeln und Knoblauch

19,00 €

in Sahnesoße und grünem Pfeffer, flambiert mit Cognac

20,00 €

- serviert mit hausgemachtem Weißbrot -

Dessert

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

8,80 €