

Le nostre specialità della settimana

Antipasti

1) Carpaccio, Mozzarella Caprese e Salmone

Rinderfliet-Carpaccio, Mozzarella Caprese, geräucherter Lachs, serviert mit Pizzabrot ø20 20,50 €

2) Insalata con Petti di Tacchino e Funghi

Bunter Salatteller angemacht mit Balsamicoessig und Olivenöl, mit Putenbrustfiletstreifen, Champignons und Zwiebeln serviert mit Tomatenbruschetta 14,20 €

3) Insalata con Fegato di Vitello

Bunter Salatteller angemacht mit Balsamicoessig und Olivenöl, mit Kalbsleberstreifen, Zwiebeln, Austernpilze und Salbei, serviert mit Tomatenbruschetta 16,50 €

Pasta e Pizza

4) Spaghetti alle Vongole fresche

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch und gewürfelten Tomaten - wahlweise mit Miesmuscheln statt Venusmuscheln 16,80 €

5) Duetto di Pasta (Pasta fresca)

Agnolotti (frische Teigtaschen) gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen, in Buttersoße, Pinienkerne, Salbei und Parmesanraspel / Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Tomaten-Sahnesoße und Mozzarella 20,50 €

6) Pennette Gratinati

Pennette in Sahnesoße, Champignons, Knoblauch, Petersilie und Mozzarella überbacken 12,50 €

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 Pinoli

Spaghetti in Pesto alla Genovese, Scampi, Pinienkerne, gewürfelte Tomaten und Parmesanraspel 18,80 €

9) Gnocchi alla Mozzarella

Gnocchi in Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken 12,50 €

10) Pizza Rucola, Pomodorine e Burrata (ø24)

mit Mozzarella, gewürfelte Tomaten, Burrata und Rucola, angemacht mit Olivenöl und Balsamico-Creme 16,50 €

11) Pizza Pancetta, Geloni e Rucola (ø24)

mit Mozzarella, Speck, Austernpilze, gewürfelte Tomaten und Rucola, angemacht mit Olivenöl und Balsamico-Creme 13,50 €

Pesce e Carne

12) Tris di Pesce alla Griglia

Wolfsbarschfilet, zwei Scampi und Calamari vom Grill, mit hausgemachter Remouladensoße (Beilage Kartoffeln und Tagesgemüse) 29,50 €

13) Bistecca di Manzo al Gorgonzola

argentinische Rinderlende in Gorgonzolasoße, Beilage Pennette 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 Tiramisù, Panna cotta und Profiteroles 8,80 €