

*Le nostre specialità della settimana***Kürbiscremesuppe mit Kräutercroutons****6,80 €****Antipasti****1) Carpaccio, Geloni e Mozzarella Caprese**

Rinderfliet-Carpaccio, Austernpilze mit Parmesan überbacken 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 Scampi e Gallinacci

Bunter Salatteller angemacht mit Balsamicoessig und Olivenöl, mit Scampi, Mozzarella, Zwiebeln und Pfifferlingen, 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 con la Zucca

Pennette mit Pfifferlinge, Salsiccia piccante, Kürbis und Parmesan

16,50 €

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 con Fegato di Vitello

Spaghetti in Tomaten-Sahnesoße, Kalbsleberstreifen, Austernpilze, Salbei und Zwiebeln

16,80 €

9) Gnocchi alla Mozzarella

Gnocchi in Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken

12,50 €

10) Pizza Geloni, Pancetta, Pomodorini e Rucola (ø24)

mit Mozzarella, Speck, Austernpilze, gewürfelte Tomaten, Knoblauch und Rucola

13,80 €

11) Pizza Burrata e Mortadella (ø30)

mit Mozzarella, Mortadella, Burrata, Pinienkerne und Rucolapesto

18,80 €

Pesce e Carne**12) Branzino alla Livornese**

Wolfsbarschfilet in Tomatensoße, Oliven, Kapern, Zwiebeln und Knoblauch (Beilage Kartoffeln und Tagesgemüse)

28,50 €

13) Scaloppina ai Gallinacci

Kalbsrückenmedaillons in Pfifferling-Rahmsauce (Beilage Pasta)

26,50 €

14) Agnello al Rosmarino

Lamm von der Keule in Weißweinsauce, Rosmarin und Knoblauch (Beilage Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse)

25,50 €

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 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter:innen.