

Zuppe

Tomatensuppe mit Basilikum 8,90

Antipasti

Antipasto Verdure (gemischter Gemüsevorspeisenteller) 16,50

Antipasto Spezial (gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen)* 28,90

Gemischer Salat mit Vinaigrette 8,90

Vitello Tonnato 17,50

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmigiano Reggiano 18,90

Avocado mit Flusskrebse und schwarzen Oliven an Wildkräutersalat* 17,90

Wildkräutersalat mit Kalbsleber und Apfel 17,90

Wildkräutersalat mit Rinderfiletstreifen und Parmesan 23,50

Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola und Schafskäse 16,90

Kross gebratener Oktopusarm auf Erbsencreme 16,90

Parmigiana di Melanzane (überbackene Aubergine) 13,90

Sautierte Venusmuscheln 19,90

* Enthält Konservierungsstoffe

Pasta

<i>Säckchenravioli mit Birne und Gorgonzola</i>	17,90
<i>Taglierini mit schwarzem Sommertrüffel</i>	27,90
<i>Paccheri mit Rinderfiletstreifen, Cherrytomaten, Rucola & Parmesan</i>	23,50
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln und Zitronenabrieb</i>	21,50
<i>Rigatoni alla Carbonara</i>	19,90

Pesce

<i>Gegrilltes Lachsfilet auf Rucola und Cherrytomaten</i>	27,90
<i>Gegrillte Filets vom Loup de Mer</i>	29,50
<i>Frittura von Gambas und Babycalamari an Salat</i>	26,50
<i>Gegrillte Fischvariation an Salat</i>	35,50

Carne

<i>Scaloppine al Limone</i>	26,50
<i>Gebratene Kalbsleber in Butter und Salbei</i>	28,50
<i>Tagliata di Manzo (geschnittenes Rinderfilet auf Rucola und Parmesan)</i>	39,50
<i>Lammfilet in Rotweinsauce</i>	29,50
<i>Argentinisches Rumpsteak mit frischen Kräutern</i>	29,50

Fisch- und Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse serviert.

Dessertkarte

<i>Hausgemachtes Tiramisu Classico</i>	9,50
<i>Panna Cotta mit Erdbeersauce</i>	8,90
<i>Warmer Tortino al Cioccolato (Schokotörtchen)</i>	11,90
<i>Gemischte Dessertvariation</i>	14,90

* Enthält Konservierungsstoffe

Spargelkarte

<i>Wildkräutersalat mit Spargel, Erdbeeren und Parmesan</i>	<i>21,50</i>
<i>Risotto mit grünem & weißem Spargel und Lachs</i>	<i>25,50</i>
<i>Gratinierter Spargel mit gebratenen Rosmarinkartoffeln</i>	<i>21,50</i>
– <i>mit San-Daniele-Schinken</i>	<i>25,50</i>
– <i>mit einem gegrillten Filet vom Loup de Mer</i>	<i>32,50</i>
– <i>mit Scaloppine (naturgebratene Kalbsschnitzel)</i>	<i>32,50</i>
<i>Hausgemachtes Erbeertiramisu</i>	<i>10,50</i>

Unsere Weinempfehlung

<i>Peco rino - Abruzzen</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00</i>
	<i>0,50l</i>	<i>20,00</i>
	<i>0,75l</i>	<i>27,50</i>

* Enthält Konservierungsstoffe