

Zuppe

Tomatensuppe mit Basilikum 7,90

Antipasti

Antipasto Verdure (gemischter Gemüsevorspeisenteller) 15,50

Antipasto Spezial (gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen) 27,90

Gemischer Salat mit Vinaigrette 8,50

Vitello Tonnato 16,50

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmigiano Reggiano 17,50

Avocado mit Flusskrebse an Wildkräutersalat* 16,90

Parmigiana di Melanzane (Überbackene Aubergine) 13,90

Gebackener Ziegenkäse Orangensauce 15,90

Melone mit San-Daniele Schinken und Mozzarella 16,90

Marinierter Fischsteller(Lachs,Schwertfisch,Thunfisch,Sardinen) mit Oliven Taggiasche 21,90

Pasta

<i>Risotto mit Gorgonzola und gerösteten Walnüssen</i>	19,90
<i>Pennette mit Thunfisch alla Genovese (Zwiebel, Sellerie, Möhre)</i>	21,90
<i>Paccheri all' Amatriciana (ital. Speck, Zwiebeln und Tomatensauce)</i>	15,90
<i>Taglierini mit Sommertrüffel</i>	26,90

Pesce

<i>Gegrilltes Lachsfilet auf Rucola und Cherrytomaten</i>	26,90
<i>Rosa gebratenes Thunfischsteak in Sesamkruste mit süßer Sojysauce</i>	28,90
<i>Gegrillte Filets vom Loup de Mer</i>	27,50

Carne

<i>Kikok Hähnchenbrust an Paprika-Currysauce</i>	25,90
<i>Gebratene Kalbsleber mit Butter und Salbei</i>	26,50
<i>Tagliata di Manzo (geschnittenes Rinderfilet auf Rucola mit Parmesan)</i>	37,50

Unsere Weinempfehlungen

Verdicchio aus Marche	0,15l	6,50
	0,5l	20,50
	Fl.	29,50
Gavi di Gavi aus dem Piemont	0,15l	6,90
	0,5l	22,00
	Fl.	30,50

Fisch- und Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse serviert.

Dessertkarte

<i>Hausgemachtes Tiramisu Classico</i>	8,50
<i>Hausgemachtes Pistazientiramisu</i>	9,90
<i>Panna Cotta mit Erdbeersauce</i>	7,90
<i>Cassata</i>	8,90
<i>Tartufo Limoncello</i>	8,50
<i>Tartufo Cioccolato</i>	8,50
<i>Tortino al Cioccolato (Schokokuchen mit flüssigem Kern)</i>	10,50
<i>Gemischte Dessertvariation</i>	13,90