

## **Zuppe**

Linsensuppe	7,90
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
Gambas auf Erbsencreme	16,90
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmigiano Reggiano	18,90
Avocado-Mango-Tatar mit Flusskrebse*	17,90
Wildkräutersalat mit Kalbsleber und Apfel	17,90
Gebackener Ziegenkäse mit Orangensauce auf Rote-Bete-Carpaccio	16,90
Maritime Bruschetta (Ricottacreme, eingelegte Sardinen & Tropea Zwiebeln)	14,90

## **Unsere Weinempfehlung**

Trebbiano d'Abruzzo – Nic Tartaglia - Abruzzo	0,15l	7,90
	0,50l	26,00
	0,75l	36,50

\* Enthält Konservierungsstoffe

## **Pasta**

<i>Säckchenravioli in Gorgonzolasauce mit karamelisierten Birnen</i>	18,90
<i>Taglierini mit Herbsttrüffel</i>	27,90
<i>Spaghetti Pescatora ( Fischragout mit Cherrytomaten und Tomatensauce)</i>	24,50
<i>Pennoni mit Rinderfiletstreifen, Rucola und Parmesan</i>	21,50
<i>Kürbisrisotto mit gebratenen Streinpilzen</i>	27,90

## **Pesce**

<i>Gegrilltes Lachsfilet in Kräuterkruste auf Erbsencreme</i>	27,90
<i>Gegrillte Filets vom Loup de Mer</i>	29,50
<i>Kabeljau in Senfsauce</i>	28,90

## **Carne**

<i>Gebratene Kalbsleber in Butter und Salbei</i>	28,50
<i>Geschmortes Kalbsragout in Rotweinsauce</i>	
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	28,50
<i>Gebratene Hirschrückenmedaillons</i>	32,50

**Fisch- und Fleischgerichte werden mit Süßkartoffelpüree und Marktgemüse serviert.**

## **Unsere hausgemachten Desserts**

<i>Tiramisu Classico</i>	9,50
<i>Panna Cotta mit einem Duett von Karamell und Waldfruchtsauce</i>	8,90
<i>Bianco Mangiare (Mandelmilchpudding mit Zimt) auf Orangen-Kumquatsauce</i>	8,90
<i>Saftiger Panettone mit Pistaziencreme</i>	7,90
<i>Gemischte Dessertvariation</i>	14,90
<i>Dreierlei Parfait (Haselnuss, Mandel, Erdbeere – auch einzeln bestellbar)</i>	10,50

\* Enthält Konservierungsstoffe