

## Antipasti

<b>Polpo all'Amarone</b> Zarter Oktopus geschmort in Amarone mit Kartoffelpüree	18,90€
<b>Polpette di tonno</b> Selbstgemachte frittierte Bällchen mit Thunfischfüllung	18,90€
<b>Vitello Tomato</b> Hauchdünne Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce mit Kapern	13,90€
<b>Carpaccio di Manzo</b> Hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan und Rucola	13,90€
<b>Caprino caramellizzato su carpaccio di bietola rossa</b> Karamellisierter Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio und Trüffelhonig	16,90€
<b>Riso venere con frutti di mare</b> Venus-Reis mit Meeresfrüchten	19,90€
<b>Coda di rospo alla catalana</b> Marinierten Seeteufel Medaillons mit Kirschtomaten und Tropea Zwiebeln	20,90€

## Pasta (Selbstgemacht)

<b>Linguine ai frutti di mare</b> Dünne Bandnudeln mit Meeresfrüchten	19,90€
<b>Tagliatelle al tartufo</b> Bandnudeln mit Trüffel	20,90€
<b>Paccheri in crema di zucchini con gamberi</b> Röhrennudeln in Zucchini-Creme, Garnelen und frittierte Zucchini-Scheiben	19,90€
<b>Caserecce al pesto di basilico</b> Kurz eingedrehte Nudeln mit Basilikum-Pesto	15,90€
<b>Conchiglie con spinaci, gorgonzola e noci</b> Muschelnudeln mit Spinat, Gorgonzola und Walnüsse	17,90€
<b>Risotto con salsiccia e vino Amarone</b> Risotto toskanische Bratwurst in Amarone Wein	18,90€

## Pesce

<i>Frittura di calamari</i>	
<i>Frittierte Calamari mit selbstgemachtem Früchte-Dip</i>	20,90€
<i>Filetto di salmone con crema allo zafferano</i>	
<i>Gebratenes Lachsfilet auf Safran-Creme</i>	25,90€
<i>Filetto di orata con puré di fave</i>	
<i>Doradenfilet auf Dicke Bohnen Creme</i>	24,90€

## Carne

<i>Saltimbocca alla romana</i>	
<i>Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-Soße</i>	27,90€
<i>Filetto di manzo con pere in salsa all' Amarone</i>	
<i>Zartes Rinderfilet mit Birnen in Amarone-Soße</i>	29,90€
<i>Filetto di maiale in crosta al pistacchio e crema di pecorino</i>	
<i>Schweinefilet mit Pistazienkruste und Pecorino-Creme</i>	24,90€

## Dolci

<i>Tiramisú</i>	
<i>Löffelbiskuit mit Espresso und Mascarpone-Creme</i>	6,00€
<i>Crema al limone</i>	
<i>Zitronen-Creme</i>	6,50€
<i>Seadas</i>	
<i>Frittierte Riesen-Ravioli mit Pecorino-Käse und Honig</i>	8,50€
<i>Pannacotta con frutti di bosco</i>	
<i>Sahne-Pudding mit Waldfrüchten</i>	6,00€
<i>Fragole con crema al mascarpone</i>	
<i>Erdbeeren mit Mascarpone-Creme</i>	8,50€

*Zu allen Fisch und Fleisch Gerichten erhalten Sie Tages Beilagen dazu*