

SPEISEN



ANTIPASTI – VORSPEISEN

Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano Zartes Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanblättern	10,50
Carpaccio di salmone amalgamato In einer leichten Vinegrette mariniertes carpaccio vom Lachs	9,50
Noce di vitello al tonnato Dünn geschnittenes Kalbsfilet mit einer Thunfischcreme und Kapern	11,50
Insalata di mare marinato Mediterrane Meeresfrüchte in Essig und Öl	11,50
Antipasto misto della casa per due persone Gemischter Vorspeiseteller für zwei Personen	19,50
Cape Sante mare e monti Jakobsmuscheln mit Champignons und kleinen Krabben in Sahnesauce	21,00

ZUPPE ED INSALATE - SUPPEN UND SALATE

Minestrone all'ortolana Klassische Gemüsesuppe nach hausmannsart mit frischem Gemüse der Saison	5,50
Crema di pomodoro Frische Tomatencremesuppe nach italienischer Art	5,50
Zuppa di cipolla Herzhafte überbackene Zwiebelsuppe	5,50
Zuppa all'aglio Klassische Knoblauchcremesuppe	5,50
Brodetto di pesce atlantico Leichte Gemüsebrühe mit frischem Fisch	11,50
Insalata grande mista con tacchino/ salmone/ fegato di vitello Großer gemischter Salat mit Putenstreifen/ Lachs/ Kalbsleber	15,50
Insalata mista Gemischter grüner Salat mit Tomaten und Gurken	6,00
Insalata caprese Frische Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	9,50
Insalata di rucola con parmigiano a scaglie Parmesanblätter auf Rucola	10,50

PASTA - NUDELN

Cannelloni ricotta e spinaci handgefertigte Cannelloni mit einer Ricotta-Spinatfüllung überbacken in Tomaten-Bechamelsauce	12,50
Tagliatelle verdi alla vegetariana Grüne Tagliatelle mit frischem Gemüse der Saison	10,00
Taglierini ai funghi all'olio di tartufo Taglierini an Trüffelöl mit frischen Pilzen	13,50
Penne alla Puttanesca Penne mit einer Sauce aus Tomaten, Paprika, Oliven, Kapern, Artischocken, Zwiebeln	10,50

Penne alla vodka 11,50
Penne mit einer in Wodka flambierten Sauce aus Tomaten und Sahne mit Parmaschinken und frischen Kräutern

Spaghetti aglio, olio, piccante e due gamberoni 13,50
Spaghetti mit scharfer Öl- und Knoblauchsauce und zwei Gamberoni

Spaghetti al nero di seppia con calamaretti, piccantino 13,50
Schwarze Spaghetti mit kleinen Calamari, leicht scharf

Tortelloni spinaci e ricotta
handgefertigte Tortelloni mit einer Spinat und Ricottafüllung in Sahnesauce mit frischem Salbei 13,50

Ravioloni ripieno al salmone
handgefertigte Ravioli mit Lachsfüllung in einer Sahnesauce 13,50

PESCE - FISCH

Calamaretti fritti 17,50
Frittierte Babycalamari

Calamaretti alla griglia 17,50
Gegrillte Babycalamari

Gamberoni alla griglia 23,50
Gegrillte Gamberoni

Gamberoni al Pernod 24,00
Gebratene Gamberoni in Pernod flambiert

Rombo allo zafferano 24,00
Steinbutt an Safransauce

Filetto di luccioperca a modo mio 19,50
Zanderfilet nach Art des Hauses

CARNE - FLEISCH

Involtini di vitello Kalbsroulladen in Weißweinsauce mit Parmaschinken und Käse	22,50
Bocconcini di vitello alla romana Rindermedallion in Weißweinsauce mit Parmaschinken und frischem Salbei	22,00
Scaloppina alla milanese Panierte Kalbsschnitzel mailänder Art	17,50
Scaloppina alla parisiana Kalbsschnitzel mit Parmesan pariser Art	17,50
Filetto di manzo al gorgonzola Zartes Rinderfilet ca 200g mit Gorgonzola	24,50
Filetto di manzo alla griglia Zartes Rinderfilet ca 220g gegrillt	24,50
Filetto Rinascita Zartes Rinderfilet mit Cassisse-Sauce	27,00
Filetto al pepe verde Zartes Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce	25,50
Filetto di manzo della casa con un gamberone al Madeira Rinderfilet mit einem Gamberone in Madeirasauce	27,00
Sella di agnello alle erbe Lammrücken mit Kräutern	
Filetti di agnello al balsamico Lammfilet in einer Balsamicosauce	23,50
Fegato di vitello alla griglia Gegrillte Kalbsleber	22,50
Fegato di vitello alla veneziana Kalbsleber mit verschiedenen Kräutern nach Art Venedigs	18,50
	19,50

DOLCI - DESSERT

Zabaglione al Marsala Süße Weinschaumcreme mit Marsala	8,50
Sorbetto al Limone Fruchtiges Zitronensorbet mit Prosecco aufgeschlagen	5,50
Tiramisù della Nonna, alkoholfrei	7,50
Pannacotta	6,00
Dolce Sorpresa Drei verschiedene Mini-Desserts als Überraschung	12,50