

ANTIPASTI

Marktfrischer Saisonsalat	6,00
Orangen - Rucola - Salat mit Parmesanflocken an einer Balsamico - Jus <small>A7</small>	9,50
Carpaccio vom Jungbullenfilet mit Marktfrischer Rucola, feinstem Olivenöl und Parmesanflocken <small>A7 A10</small>	14,50
Variation von der hauseigenen Bruschetta belegt mit Tomaten und verschiedenen Gemüsesorten der Saison <small>A7</small>	7,50
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit einer feinen Thunfisch Mayonnaise Sauce, und Kirschkapern <small>A7 A14</small>	14,50
Verdure Grigliate Frisches Gemüse vom Grill	12,00
Klassischer Antipasto nach italienischer „Art“ serviert mit versch. Wurstaufschnitt, Käsespezialitäten, Oliven und gegrilltem Gemüse <small>A1 A7</small>	15,50

PASTA

	Vorspeise	Hauptgang
Penne all`arrabbiata hausgemachte Tomatensugo mit frischen Chili's Knoblauch und Basilikum <small>A1</small>	6,50	8,00
Spaghetti alla Carbonara mit ital. Pancetta, frischen Bio- Eiern und nach Wahl mit frischer Sahne <small>A1 A3 A7</small>	8,50	10,50
Linguine mit frischen Meeresfrüchten mit Cherry-Tomaten, feinstem Olivenöl und frischen Kräutern <small>A1 A2 A12 A14</small>		15,50
Gnocchi Sorrentino frische Pasta mit Tomatensugo und Mozzarella in der Pfanne geschwenkt <small>A1 A7</small>	9,50	11,50
Ziti alla Genovese Napoletana Fleischragout Karotten Zwiebeln Tomaten Rotwein <small>A1 A3</small>		14,50
Caramelle mit Steinpilzfüllung hausgemachte Bonbon's mit Steinpilz-Kräuter- Parmesanfüllung an einer cremigen Sahnesoße <small>A1 A7</small>	12,50	14,00
Tortelloni Ricotta & Spinat hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat serviert auf frischem Blattspinat <small>A1 A7</small>	10,00	12,50

SECONDI DI CARNE /SECONDI DI Pesce (Hauptgänge mit Fleisch / Fisch)

Scaloppine al Limone 17,50
Lendchen aus der Kalbshüfte an einer frischen
Zitronen- Rahmsauce A1

Piccata Milanese 17,50
Lendchen aus der Kalbshüfte
im Parmesan-Petersilienmantel A1 A3 A7

Scaloppine alla Viennese „Wienerschnitzel“ 17,50
Lendchen aus der Kalbshüfte klassisch paniert A1

Entrecôte vom Jungbullen grilliert 23,50
serviert wird nach Wunsch mit Kräuterbutter,
Balsamico-Jus oder Pfeffer-Jus A1

Filet vom Jungbullen grilliert 27,50
serviert wird nach Wunsch mit Kräuterbutter,
Balsamico-Jus oder Pfeffer-Jus A1

Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste 24,50
aus dem Ofen mit frischen Kräutern
welche für Sie am Tisch filetiert wird A4

Ganze Dorado Royal 23,50
aus dem Ofen mit frischen Kräutern und Cherry-Tomaten,
welche für Sie am Tisch filetiert wird A4

Contorni (Wählen Sie ihre Beilage zu den Hauptgängen Fleisch oder Fisch)

Polenta vom Grill A1
Saisonales Tagesgemüse
Rosmarin - Kartoffeln
Hausgemachte Tagliatelle A1

Zu jedem Hauptgang servieren wir eine Beilage nach Wahl

jede weitere Beilage 4,50

Dolci

Tiramisú con grande Poesia 6,50
hausgemachtes Tiramisú ohne Ei

Tartufo Classico affogato al Caffè e Borsci S.Marzano 7,50
Schokoladen - Zabaione - Trüffel
ertrunken in einem Espresso und einem Südtaliesisches
Likör in einer Tasse

Soufflé al Cioccolato con Frutti di Bosco 7,00
Dunkles Schokoladensoufflé mit Waldbeerenfrüchte

Menü del Giorno (Tagesempfehlungen)

Jeden Tag gibt es eine wechselnde Tageskarte.
Mit verschiedenen Antipasti, selbstgemachte Pasta
Fleisch und Fischgerichte,
die wir dem Gast persönlich erklären.