

Unsere Empfehlungen

Gli Antipasti

<i>Bruschetta a Modo Mio</i>	<i>Geröstetem Brot mit Stracciatella, Avocado Würfel und gebratene Gambas</i>	12,9
<i>Roastbeef Senape</i>	<i>Roastbeef Carpaccio mit Pommery-Senf Sauce</i>	13,9
<i>Cavolfiore e Salsiccia</i>	<i>Blumenkohl Creme mit Gebratenen Salsiccia und Croûtons</i>	9,9

Le Paste

<i>Spaghetto Principale</i>	<i>Spaghetti mit Zucchini Creme, Knuspriger Pancetta und Pinienkerne</i>	13,9
<i>Paccheri Rana Pescatrice</i>	<i>Paccheri Nudeln mit getrocknet Tomaten Artischocken, Oliven Öl und Seeteufel</i>	15,9
<i>Tonnarelli Esplosione</i>	<i>Schwarzer Tonnarelli Nudeln mit A.O.P. Cherry Tomaten, Burrata, gebratene Gambas und Pistazien Pulver</i>	19,9

I Pesci

<i>Involtini Novitá</i>	<i>Seewolf Röllchen mit Paprika Bruinoise auf Kartoffel- Zitronen Vellutata und Thymian</i>	21,9
<i>Rombo Hollywood</i>	<i>Baby Steinbutt in Ganz aus dem Ofen</i>	24,9
<i>Pescatrice Calabrese</i>	<i>Seeteufel Medaillons in Butter und Salbei angebraten auf Bergamotte Creme</i>	25,9

Le Carni

<i>Fegato Mio</i>	<i>Kalbs Leber in Butter und Salbei gebraten oder Venezianisches Art, dazu Spaghetti AOP</i>	18,9
<i>Guance di Bue</i>	<i>Geschmorte Ochsenbäckchen im eigenem Sud</i>	17,9
<i>Bistecca e Scamorza</i>	<i>Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit geschmolzenen Scamorza Käse</i>	24,9

Jedes Hauptgericht wird von Tages Beilage begleitet