

Der Chef empfiehlt

Vorspeisen

1. **Calamaretti all'aglio con crostini** –
zarte Calamaretti in Knoblauch-Kräuterbutter Soße dazu Crostini € 18,50
2. **Duetto di carpaccio di tonno & salmone su letto di rucola** –
Duett aus Thunfisch-Carpaccio und Lachs-Carpaccio in Zitronen-Olivenöl-Marinade auf Rucolabett mit Crostini € 19,50
3. **Antipasto di Bresaola e burrata con Bruschette** –
Burrata mit Bresaola (luftgetrockneter magerer Rinderschinken) dazu Bruschette € 17,50

Pasta & PINSA

4. **Ravioli ripieni di polpa di granchio al burro e salvia** –
Ravioli gefüllt mit Krebsfleisch in feiner Butter- und Salbeisoße € 18,00
5. **Risotto con straccetti di filetto e porcini** – Steinpilzrisotto mit Rinderfiletspitzen € 19,50
6. **Pinsa alla Diavola** - luftig krosse Pinsa belegt mit Mozzarella, Tomatensoße, scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Peperoni € 18,00
7. **Spaghetti aus dem Grana Padano Käseleib** mit Trüffelcreme und Rucola € 19,00

Hauptgerichte - Fleisch und Fisch

8. **Zuppa di pesce con gamberoni, cozze, vongole, calamari e filetto di orata in salsa di pomodoro piccante** – Fischeintopf in pikanter Tomatensoße mit Garnelen, Muscheln, Calamari und Doradenfilet dazu Crostini € 33,00
9. **Luccio in salsa di limone con Spaghetti** –
Zanderfilet in Zitronensoße mit Spaghetti € 22,50
10. **Fianchetto di agnello alla griglia con patate e verdure** –
gegrillte Lammhüfte mit Gemüse und Kartoffeln dazu Bruschetta € 27,50
11. **Medaglioni di filetto di manzo al balsamico con patate al forno** –
Medallions vom Rinderfilet in Balsamicosoße dazu Ofenkartoffeln € 34,50

Dessert des Monats

- Duetto di Panna Cotta alle fragole & tortino di cheesecake con cioccolato e mandorle tostate** – Duett aus Erdbeer Panna Cotta & Cheesecake Törtchen mit Schokoladensoße und gerösteten Mandeln € 9,00