

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

ZUPPA DI PEPERONI

Gelbe Paprikasuppe verfeinert mit Kräuterquark € 6,50

CARPACCIO DUE SAPORI

Lachs-Seeteufelcarpaccio auf Babyspinat € 13,50

TRIANGOLI ALLA PASQUALINA

Dreieckige Teigtaschen gefüllt mit Lammfleisch
auf einer Rotweinsauce mit Frühlingzwiebeln € 14,50

LINGUINE ALLA CROPANESE

Linguine mit Seeteufel, Garnelen,
Cherrytomaten und Kapern € 13,50

TAGLIATELLE AL TARTUFO

Hausgemachte Bandnudeln aus dem
Parmesanlaib mit frischem Trüffel € 17,50

PIZZA MONTE FLAVIO

Mit Spanferkel, Babyspinat und Parmesan € 12,50

ORATA ALLA GRIGLIA

Frische Dorade vom Grill,
dazu Spinat und Kartoffeln € 19,50

PESCATRICE AL PROSECCO

Seeteufel in einer Proseccosauce,
dazu Karotten-Ingwerpüree und Spinat € 23,50

AGNELLO ALLA PAESANA

Lamm im Ofen gebacken mit Kartoffeln und Kräutern,
nach Art des Hauses € 21,50

COSTATA DI VITELLO

Kalbsentrecote mit Austernpilzen,
dazu Herzoginenkartoffeln und Brokkoli € 23,50

PANNA COTTA TRE FRUTTI

Mango-Mandarinenpannacotta mit Heidelbeersauce € 6,00