

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

CREMA DI CANTERELLI

Pfifferling-Cremesuppe mit geröstetem Pancetta 6,50€

INSALATA FIUMARA

Babymangoldsalat mit Avocado und Flusskrebse
mit einer Ingwervinaigrette 13,50€

GNOCCHI ALLA FARAONA E CANTERELLI

Gnocchi mit Perlhuhn und Pfifferlingen in einer
leichten Sahnesauce 14,50€

LINGUINE ALLA MESSINESE

Flache Spaghetti mit Babycalamari und Gambas
in einer Cherrytomatensauce 15,50€

TAGLIATELLE AL TARTUFO

Hausgemachte Bandnudeln aus dem
Parmesanlaib mit frischen Trüffeln 17,50€

PIZZA NORD E SUD

Pizza mit Büffelmozzarella, frischen Tomaten
und Basilikum 12,50€

ORATA ALLA GRIGLIA

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

TRANCE DI SPADA ALLA RIMINESE

Gegrillter Schwertfisch auf Sellerie, Strauchtomaten,
Kapern und Oliven mit frischem Oregano, dazu
reichen wir Spinat und Ingwer-Kartoffel-Gnocchi 23,50€

COSTATA DI VITELLO AI CANTERELLI

Kalbs-Entrecote vom Grill mit gebratenen
Pfifferlingen und Zwiebeln, dazu Broccoli und
einem Karotten-Kartoffel-Püree 24,50€

TARTUFO AFFOGATO

In Espresso getränktes weißes Trüffeleis 6,50€

TORTINO ALLA RICOTTA

Ricottacreme zwischen zwei weichen Schokoladen-
und Haselnussböden, dekoriert mit Schokoladenstücken 6,50€