

## Der Küchenchef empfiehlt

ZUPPA DI RAPA ROSSA Rote Beete-Pastinakensuppe mit Sahnemerretich und Pinienkerne	6,50 €
CARPACCIO DI RAPA ROSSA E CAPESANTE Ein Mango-Rote Beete Carpaccio mit gebratenen Jacobsmuscheln in einer Ingwer-Limettenvinaigrette	13,50 €
GNOCCHI ALLA BARBABIETOLA ROSSA Rote Beete Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse auf einer Merretich-Sahnesauce und Kalbfleischstreifen	14,50 €
TAGLIATELLE AL TARTUFO Hausgemachte Bandnudeln aus dem Parmesananlaib mit frischen Trüffeln	17,50 €
PIZZA SENZA NOME Mit Chicorée und Pancetta	12,50 €
ORATA ALLA GRIGLIA Frische Dorade vom Grill, dazu Spinat und Kartoffeln	19,50 €
FILETTI DI BRANZINO Lupo Dimeo Filet gebraten auf einem Sellerie, Artischockenpüree dazu Stammkartoffeln und Spinat	23,50€
AGNELLO ALLA PAESANA Frisch zubereitet aus dem Backofen: Lammshulterkarre mit Kartoffeln und Bräite Bohnen	21,50 €
SOUFFLE` AL CIOCCOLATO Schokoladen-Souffle im Herzen gefüllt mit flüssiger Schokolade	6,50 €
TORTA DELLA NONNA Großmutterkuchen	6,50€