

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

ZUPPA DI ORSINO 7,00€

Bärlauch-Kartoffelcremesuppe mit gebratenen
Jakobsmuscheln

CALAMARETTI SU RUCOLA 15,50€

Gebratene Babycalamari mit Kräutern, Knoblauch
und Kirschtomaten auf Rucolasalat

TRIANGOLI ORSINI E RICOTTA 15,50€

Dreieckige Teigtaschen gefüllt mit Bärlauch und
Ricotta mit einer Kräutersauce, Jakobsmuscheln
und Cherrytomaten

TAGLIATELLE AL TARTUFO 17,50 €

Bandnudeln aus dem Parmesanlaib mit
frischen Trüffeln

PIZZA CON ASPARAGI VERDI E PANCETTA 13,50 €

Pizza mit grünem Spargel und Bauchspeck

ORATA ALLA GRIGLIA 19,50 €

Frische Dorade vom Grill; dazu Spinat und
Kartoffeln

MERLUZZO AL ZAFFERANO 23,50€

Kabeljau mit Safransauce und grünem Spargel;
dazu Bärlauchreis

SCHIENA D'ANGELO 22,50€

Lammlachse auf Charlotten-Balsamico-Essig-
sauce; dazu grüne Bohnen und Kartoffelrösti

SOUFLEE AL CIOCCOLATO 6,50€

Schokoladensoufflee im Herzen gefüllt mit
flüssiger Schokolade