

IL RISTORANTE

Unsere Empfehlung

Sergio Rosé Mionetto Prosecco 0,1l € 11,00

Weißwein

22er Otto Muri, Fiano DOCG 0,75l € 45,00
Colazzi Toscana

Rosé Wein

21er CEREJA LANGHE DOC ROSATO 0,75l € 37,00
Azienda Caretta, Langhe Pimonte

Rotwein

20er Il Bruciato Bolgheri 0,75l € 79,00
Tenuta Guado al Tasso- Livorno, **Antinori**

Crema di verdura con venduto di parmigiano € 12,50
Toskanische Gemüse- Cremesuppe mit Croutons
und Reduzierter Parmesan

Gnudi di Ricotta e spinaci con crema di stracchino € 19,50
Spinat-Ricotta-Klößchen auf Creme von Stracchinokäse

Burattina su letto di pomodori e prosciutto di parma € 21,50
Burata käse mit Parma-Schinken und Tomatenscheiben

Tataki di tonno su carpaccio di barbabietola € 21,50
Thunfisch - Scheiben auf Rote-Bete Carpaccio

Penne Luculli € 26,00
Nudeln in rosa Soße mit Shrimps und Wodka verfeinert

Orecchiette in crema di broccoli e salsiccia-fresca € 24,50
Fiseloni-Nudeln mit Frische-salsiccia in Brokkoli creme

Spaghetti alla Carbonara con tartufo € 32,00
Spaghetti Carbonara mit Trüffeln

Spaghetti alla vongole € 26,00
Spaghetti mit Herzmuscheln in Weißwein Soße
u. Knoblauch

Fegato di vitello alla veneziana € 32,50
Kalbsleberstreifen mit Zwiebeln gebraten, in
Weißweinsoße.

**Foggara su Filetto di manzo al Porto
e mele verde** € 62,00

Gebraten Gänsestopfleber auf gegrillte Rinderfilet
in Portweinsoße mit gewürfelte grüne-Äpfeln

Il Petto d'Anatra all'arancia € 32,50
Entenbrustfilet in Orangensoße

Nodino al burro e salvia € 42,50
Milchkalbskotelette vom Grill und dann in Butter
und Salbei geschwenkt.

IL RISTORANTE

Zuppe - Suppen

Crema di pomodoro € 9,50
Tomatencremesuppe

Antipasti – Vorspeisen

Bruschette all´ Italiana € 9,50
geröstete Weißbrotsscheiben mit Tomaten

Alici marinate € 15,00
marinierte Sardellenfilets

Vitello tonnato € 19,50
Dünne Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischcreme und Kapern

Carpaccio di manzo e rucola € 19,50
Hauchdünne Rinderfiletscheibe mit Rucola und Parmesan

Insalata di Rucola con parmigiano e pomodori € 13,50
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan

**Vaschette di mozzarella e verdure
con crostini al basilico.** € 16,50
Mozzarella mit Gemüsebrunoise aus der Pfanne

Capesante gratinate € 21,50
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebeln und Spargel

Paste – Nudeln

Spaghetti aglio e olio € 19,50
Spaghetti in Knoblauch und Olivenöl mit Peperoncino und Petersilie

Penne all` arrabbiata € 19,50
Penne in fruchtiger Tomatensoße mit Knoblauch, Peperoncino und Petersilie

Farfalle alla fiorentina € 24,50
Schmetterlingsnudeln mit Hackfleischsoße, Spinat, Mozzarella und Sahne abgerundet *1

Lasagne al forno € 21,50
Nudelauflauf mit Hackfleischsoße *1

Vegetariana Lasagne al forno € 21,50
Vegetarische Nudelauflauf *1

IL RISTORANTE

Carne – Fleischgerichte

Scaloppine di Vitello alla Romana € 32,00

Kalbsrückenscheiben mit Kirschtomaten in Weißweinsud

Sella d'agnello in crosta di pane profumato alle Erbe con salsa di verdura € 34,50

Lammkrone unter Brotkruste parfümiert mit Kräutern auf Creme von Vernaccia-gemüse

Filetto di manzo al Barolo € 42,00

Rinderfilet vom Grill in Barolosauce

Filetto di manzo al pepe verde € 42,00

Rinderfilet in einer Sauce mit grünem Pfeffer

Pesce – Fischgerichte

Filetto di branzino su insalata di Quinoa € 28,50

In Crème Fraîche con Aneto

Wolfsbarsch Filet vom Grill auf Salat mit Andenhirse Crème Fraîche

Pesc spada su Pomodori capperi e olive € 29,50

Gegrilltes Schwertfischsteak auf Tomatenwürfelbett und Oliven und Kapern

Gamberoni alla griglia € 32,50

Riesengarnelen vom Grill

Alle aufgeführten Fisch- und Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

Dolce – Dessert

Tartufo nero o bianco € 9,50

Tiramisù € 12,50

Panna cotta € 12,50

Gelato misto € 7,50

Cassata siciliana € 9,50

Soufflé al cioccolato € 12,50

Dolce misto € 14,50

Formaggi misti € 18,00

*1 Käse mit Beta-Karotin und Natriumnitrat