

ANTIPASTI - VORSPEISEN

CARPACCIO DI POLPO Oktopus-Carpaccio mit Pinienkernen und Tomaten	12,00 €
FILETTI DI SARDINE E ZUCCHINE Gebackene Sardinenfilets mit Zucchini	12,00 €
INSALATA DI POLPO E PATATE Salat vom Oktopus mit Kartoffeln	12,50
BURRATA AI PORCINI Buttermilchmozzarella mit Steinpilzen	12,00 €
CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON CAPRINO Rote Beete Carpaccio mit frischem Ziegenkäse	12,00 €
GAMBERI CON ERBA Garnelen mit Kräuter	17,50
TONNO E GAMBERI Marinierter Tunfisch mit Nordseekrabben	16,00
VITELLO AL LIMONE Kalbfleischscheiben mit Olivenöl-Zitronen-Sauce, Pinienkernen, Kräuter	13,00 €

PASTA - NUDELN

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Spaghetti mit Meeresfrüchten	12,00 €
PASTA CORTA AI 4 FORMAGGI Kurze Nudeln mit 4 Käse- Sorten	10,00 €
RAVIOLI ALL'AGNELLO Handgemachte Ravioli gefüllt mit Lamm	12,00 €

CARNE - FLEISCH / PESCE - FISCH

COTOLETTA ALLA MILANESE Paniertes Kalbskotelett „Mailänder Art“ mit Gemüse (nach Wunsch natur)	21,50
FEGATO BURRO E SALVIA Kalbsleber in Butter-Salbei Sauce und Gemüse	18,00 €
STINCO DI AGNELLO ARROSTO Lammhaxe im Ofen mit frischen Tomaten und Thymian	18,00 €
CALAMARI ALLA GRIGLIA Gegrillter Tintenfisch mit Salat oder Gemüse und Tomaten	17,50
CODA DI ROSPO ALLA SICILIANA Seeteufel an der Gräte gebraten mit Kräuter und Tomaten	23,00
MERLUZZO AL CARTOCCIO Kabeljau Loins im Backpapier gebacken mit Kirschtomaten und Kräuter	18,50 €
ORATA AL FORNO Dorade Royal aus dem Ofen	19,00 €
ROMBO AL TARTUFO Steinbuttfilet Wildfang, Kräuterpanade, Trüffel	24,00