

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

CARPACCIO DI POLPO	12,00 €
Oktopus-Carpaccio mit Pinienkernen und Tomaten	
INSALATA DI POLPO E PATATE	12,50
Salat vom Oktopus mit Kartoffeln	
ASPARAGI E PROSCIUTO DI NORCIA	17,50
Deutscher Spargel in Butter mit Parmesan und Schinken aus Umbrien	
BURRATA AI PORCINI	12,00 €
Buttermilchmozzarella mit Steinpilzen	
CAPESANTE AI ZENSERO E BARBABIETOLE	18,00 €
Jakobsmuscheln auf Carpaccio von roter Beete mit Ingwer-Sahne-Sauce	
INSALATA FRUTTI DI MARE	13,00 €
Salat von Meeresfrüchten	
TONNO AI ASPARAGI	16,00
Thunfisch im Sesammantel mit gebratenem Spargel	
ZUPPA DI PESCE.	16,00
Fischsuppe mit Gemüse und Edelfisichen	

## PASTA - NUDELN

TAGLIOLINI AL RAGU DI MANZO	12,00 €
Bandnudeln mit Ragout von Bio Rind	
PASTA CORTA ALLA CARRETTIERA	10,00 €
Kurze Nudeln mit Champignons, Thunfisch, Oregano und Tomatensauce	
RAVIOLI ALLA BURRATA	12,00 €
Ravioli mit Buttermilch-Mozzarella und getrockneten Tomaten	

## CARNE - FLEISCH / PESCE - FISCH

COTOLETTA ALLA MILANESE	21,50
Panieretes Kalbskotelett „Mailänder Art“ mit Gemüse (nach Wunsch natur)	
FARAONA ALLA DIAVOLA	18,00 €
Perlhuhn in Zitronen-Weißweinsauce (pikant) mit Gemüse	
STINCO DI AGNELLO ARROSTO	18,00 €
Lammhaxe im Ofen mit frischen Tomaten und Thymian	
CALAMARI ALLA GRIGLIA	17,50
Gegrillter Tintenfisch mit Salat oder Gemüse und Tomaten	
MERLUZZO AL CARTOCCIO	18,50 €
Kabeljau Loins im Backpapier gebacken mit Kirschtomaten und Kräuter	
ORATA AL FORNO	19,00 €
Dorade Royal aus dem Ofen (biologische Zucht)	