

Tageskarte

14.09.2020

ANTIPASTI - VORSPEISEN

CARPACCIO DI POLPO	13,00 €
Oktopus-Carpaccio mit Pinienkernen und Tomaten	
FILETTI DI SARDINE E POMODORI	14,00
Gebratene Sardinefilets mit sizilianischen Tomatensalat	
INSALATA DI POLPO E PATATE	13,50
Salat vom Oktopus mit Kartoffeln	
BURRATA CON PORCINI	13,00 €
Buttermilchmozzarella mit gebratenen Steinpilze und sizilianischen Tomaten	
CAPELANTE AI ZENSERO E BARBABIETOLE	18,50 €
Jakobsmuscheln auf Carpaccio von roter Beete mit Ingwer-Sahne-Sauce	
POLPO ARROSTITO CON CREMA DI FAVE	16,00
Oktopus gebraten auf Bohnen Pürree	
SALMONE MARINATO	17,00
Marinierter Lachs mit Pinienkerne und Basilikum	
VITELLO AL LIMONE	14,00
Kalbfleischscheiben mit Olivenöl-Zitronen-Sauce, Pinienkernen, Kräuter	
ZUPPA DI PESCE.	16,00
Fischsuppe mit Gemüse und Edelfischen	

PASTA - NUDELN

SPAGHETTI AL ROMBO	12,00 €
Spaghetti mit Steinbutt mit Oliven, Kapern in frischer Tomatensauce	
PASTA CORTA AI 4 FORMAGGI	10,00 €
Kurze Nudeln mit 4 Käse- Sorten	
RAVIOLI ALL'AGNELLO	12,00 €
Handgemachte Ravioli gefüllt mit Lammfleisch und Kräuter	

CARNE - FLEISCH / PESCE - FISCH

COTOLETTA ALLA MILANESE Paniertes Kalbskotelett „Mailänder Art“ mit Gemüse (nach Wunsch natur)	23,00
FARAONA ALLA DIAVOLA Perlhuhn in Zitronen-Weißweinsauce (pikant) mit Gemüse	20,00
FILETTO AL LIMONE Rinderfilet-Scheiben mit Kräuter und Zitrone gebraten	29,00
STINCO DI AGNELLO ARROSTO Irische_Lammhaxe aus dem Ofen mit frischen Tomaten und Thymian	22,00
CALAMARI ARROSTO Gebratene Tintenfische im Olivenöl mit Salat oder Gemüse	18,50 €
ORATA AL FORNO Dorade Royal aus dem Ofen	19,00 €
ROMBO AL LIMONE Wilder Steinbutt-Filet mit lauwarmer Olivenöl- Zitronen-Sauce	29,00

Dessert

TIRAMISÙ Tiramisu	6,50 €
TARTUFO NERO Schokoladen-Eis mit Cacao	6,00 €
PANNA COTTA Sahne-Creme mit Erdbeer-Sauce	6,00 €
CREMA YOGURT, FRUTTA CANDITA, NOCI A MIELE Sahne Joghurt mit kandierten Früchten, Nüssen und Honig	5,00 €
GELATO DELLA CASA Eis, aus eigener Herstellung, Tagesangebot	4,50 €
CASSATA GELATO Cassata Eis	5,00 €