

heute

- Arrosto freddo:** Dünn geschnittener Angus Roastbeef in Himbeeressig Vinaigrette € 12,50
Sautierte Pfifferlingen und Parmesan
- Tartara di Salmone:** Lachstartar mit Avocado und Welt Berühmte **Tropea Zwiebeln** €15,50
- Calamaretti saltati:** Baby Kalmar aus der Pfanne mit Chili und Knoblauch auf € 15,50
Rauche Salat (rucola) und Cherry-Tomaten
- Asparagi e Cantarelli :** Überbackener Spargeln mit Parmesan an Spiegelei und € 18,50
Sautierte Pfifferlingen mit Guanciale Speck und Zwiebeln
- Bresaola Tartufata:** Hausgemacht getrüffelter Rinderschinken mit Sautierte Pilze € 12,50
Und Gehobelter Parmesan
- Parmigiana di Melanzane:** Aubergine Auflauf mit Tomaten, Parmesan, Basilikum, € 10,50
Und Mozzarella im Ofen Überbacken
- Mozzarella di Bufala:** Büffeln Mozzarella an Cherry-Tomaten und Basilikum € 10,50
- Insalata di Mare :** Meeresfrüchtensalat mit Sellerie Herzen € 15,50
- Carpaccio di Manzo Cipriani:** Dünn Geschnittener Rinderfleisch an Mayonnaise- € 11,90
- Vitello Tonnato:** Kalbsfleisch in Thunfisch-Mayonnaise-Kapern Sauce € 11,90
- Insalata Montagnola:** Salat der Saison mit Sautierte Filetspitzen, Pfifferlingen € 16,50
und Gehobelter Parmesan

- Pennette Montanara:** Kurtze Nudeln mit Pfifferlingen und Rinderfiletspitzen an € 17,50
Cherry-Tomaten Sauce mit gehobelter Parmesan Käse
- Spaghetti neri:** Schwarze Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Garnelen, Gehobelter € 16,50
Bottarga(Sardische Kaviar : Luftgetrocknete Fisch Rogen) und Semmelbröseln
- Ravioli di Zucca e Amaretti:** Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Kürbis-Amaretti € 16,50
Füllung an Butter-Salbei Schaum
- Tagliatelle al Tartufo:** Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffeln und Parmesan € 18,50

- Orata alla Griglia:** Dorade vom Grill oder aus dem Ofen mit Weißwein, Knoblauch, € 21,50
Cherry-Tomaten, Basilikum und Muscheln dazu Blatt Salat oder Mangoldgemüse
- Trancio di Tonno:** Kurz Gebraten Thunfisch Steak in Sesam-Bleu Mohn Kruste € 26,50
An Honig-Balsamessig-Senf Dip dazu Fencheln Salat
- Mazzancolla:** Wildfang Tiefsee Riesengarnelen vom Grill oder an Hügeln Tomaten
Sauce dazu Gemüse oder Salat der Saisons Preis nach Gewicht € 11,50 (pro 100 Gram)

***Filetto di Manzo alla norcese:** Argentinische Rinderfilet an Rotwein-Trüffeln- €29,50
Honig Sauce in Kross gebratener Zwiebeln Dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

***Cotoletta di Vitello :** Kalbskotelet aus der Pfanne mit Sautierte Pfifferlingen ,Speck€29,50
Und Zwiebeln dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

***Tagliata di Manzo:** Rosa Gegrillte Entrecote auf Rauche Salat (Rucola) mit €21,50
Gehobelter Parmesan*

***POLletto Ripieno:** Freiland Maishähnchen mit Gänseleber –Pilze Füllung aus dem € 21,50
Dem Ofen an Weißwein-Kräutern Sauce dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

***Panna cotta:** Panna Cotta an Rhabarber Kompott und Amarena Kirsche € 6,50*

***Tiramisu':** € 6,50*

4 Gängige
Überraschung
Menu
€ 43,00
(Ohne Getränke)