

# Heute

**Funghi Gratinati:** Pfifferlingen und Austernpilze im Ofen gratinierte mit Gehobelter € 11,50  
Pecorino (**Primo sale**) und Gerostete Semmelbröseln

**Porchetta su Insalata:** Dünn Geschnittener Spanferkel in die Pfanne Gebraten mit € 13,50  
Knoblauch, Chili und Rosmarin auf Salat der Saison in Himbeeressig Vinaigrette

**Salmone e Fichi:** Im Haus Gebeiztes Lachs an Frische feigen und Ziegen Quark mit € 15,50  
Datteln Sirup Verfeinert

**Kapesante e Alghe:** Gebratener Jakobsmuscheln in Schwarze Sesam –Bleu Mohn € 13,50  
Mantel auf Algensalat an Mango Chutney

**Calamaretti e Carciofi:** Artischocken Boden mit Sautierte Baby Kalmar , Knoblauch € 16,50  
Chili und Semmelbröseln

**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 € 9,50

**Carpaccio di Manzo Cipriani:** Dünn Geschnittener Rinderfleisch an Mayonnaise- € 11,90

**Vitello Tonnato:** Kalbsfleisch in Thunfisch-Mayonnaise-Kapern Sauce € 11,90

\*\*\*\*\*

**Tagliolini Manzo e Funghi:** Dünne Bandnudeln mit Pfifferlingen und Filetspitzen € 17,50  
An Cherry-Tomaten Sauce mit Gehobelter Parmesan und Gerostete Semmelbröseln

**Ravioli noci e Formaggio:** Hausgemacht Ravioli mit Walnuss-Käse Füllung an € 16,50  
Butter-Salbei Sauce und Parmesan

**Tagliatelle al Tartufo:** Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffeln und Parmesan € 18,50

**Garganelli e Gamberoni:** Hausgemachte Nudeln Röllchen mit Großgarnelen € 17,50  
Zucchini, Knoblauch und Cherry-Tomaten

**Rigatoni al Ragù 'di Vitello:** Dicke nudeln an Kalbsbolognese mit Parmesan € 12,50

\*\*\*\*\*+

**Zuppa di Pomodoro:** Tomatencremesuppe mit Ziegenkäse Nocken € 7,50

**Zuppa di Pesce :** Mediterrane Fischsuppe ( ca. 20/30 Minuten Wartezeit ) € 16,90

**Scampi(Gamberoni) al Forno:** Riesengarnelen aus dem Ofen mit Knoblauch, € 23,50  
Chili und Olivenöl oder vom Grill dazu Salat oder Gemüse

**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

**Rospo alla Siciliana:** Seeteufeln Medaillons in Pikante Tomatensauce mit, Oliven, € 23,50  
Kapern, Knoblauch, Basilikum, Oregano und Kartoffeln dazu Mangold Gemüse

**Sogliola al vino e Tartufo:** Seeszunge in Trüffeln-wein Sauce dazu Mangold € 35,00

\*\*\*\*\*

**Filetto di Vitello:** Kalbsfilet mit Sautierte Pfifferlingen , Zwiebeln und Guanciale- € 26,50  
(Guanciale :Welt Bekante Speck Für Seine Besondere Aroma )dazu Gemüse und  
osmarinkartoffeln

**Filetto moda Bronte:** Argentinische Rinderfilet in Pistazien Kruste auf Marsalawein€32,00  
Jus dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**Schieta d'Agnello in Krost:** Lamm Lachse (Rücken) In Haselnuss-Kräutern Kruste€ 26,50  
Auf Rotwein-Lamm Jus mit Thymian Verfeinert dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**Polpettone al Gorgonzola :** Riesen Kalbs Frikadelle in Gorgonzolakäse Creme dazu € 14,50  
Rosmarin Kartoffeln

\*\*\*\*\*

**Frutti di Bosco al Mascarpone :** Waldbeeren auf Mascarpone Creme € 9,50

**Panna cotta:** Panna Cotta an Waldbeeren Sauce € 6,50

**Nussnugat Parfait:** Nussnugat Halbgefrorenes mit Gerostete Haselnüsse € 7,50

**Medaglioni al Formaggio Acido:** Quark Taler mit Zimt, Puderzucker und Vanille- € 7,50  
Eis an Waldbeeren Sauce

**Sorbetto:** Mango-Ingwer Sorbett € 7,50

## 4 Gängige Überraschung

### Menu

€ 41,00

( Ohne Getränke)