

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 Algensaft 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 Trüffelnd und Parmesan € 18,50

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

Rigatoni al Ragu 'di Vitello: Dike 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: Seezunge 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

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

Polpettöne 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- Eis an Waldbeeren Sauce € 7,50

Sorbetto: Mango-Ingwer Sorbett € 7,50

4 Gängige
Überraschung
Menu
€ 41,00
(Ohne Getränke)