

Wochenkarte

Carpaccio di polipo: Oktopus Carpaccio an Fenchelsalat in Zitrone Vinaigrette	€ 12,50
Insalata Finocchi e Arancio: im Haus Gebeizt und kalt Geräuchert Bonito-Thunfisch an Fenchel –Orange Salat	€ 12,50
Maleche: Frittiert Weichshell-Krabbe An Felssalat Bouquet in Himbeeressig Vinaigrette und Remoulade /Zitrone Dip	€ 15,50
Bresaola di Cervo e Porcini: Hausgemacht Hirsch Schinken Luftgetrocknet an Zitrone, Olivenöl, Gehobelter Parmesan und Hausgemachte Eigelegte Steinpilze	€ 16,50
Porchetta su Spinacetti: Dünn geschnitten und in die Pfanne Gebratener Spanferkel Mit Rosmarin und Knoblauch auf Baby Spinat in Balsamessig Vinaigrette	€ 12,50
Parmigiana di Melanzane: Aubergine Auflauf mit Mozzarella, Basilikum, Tomaten Sauce und Basilikum im Ofen Überbacken	€ 10,50

Ravioli Patate e Pancetta: Hausgemacht Ravioli mit Speck-Kartoffeln Füllung An Zucchini-zwiebeln Sauce und Gehobelter Pecorino Käse	€ 11,50
Fusilli e Nduja: Spiralnudeln in Tomatensauce mit Nduja (Kalabrische Schmier-Salami Scharf) und Gehobelter Pecorino Käse	€ 10,50
Fregola ai Saponi Del Mare: nudeln aus Sardinien (Risotto ähnlich) mit Meeres-Früchten in Pikante Cherry-Tomaten Sauce	€ 15,50

Coda di Rospo : Seeteufeln Medaillons in Pikante Tomatensauce mit Kapern und Basilikum dazu Spinat	€ 26,50
Orata a Piacere: Dorade vom Grill , in Salzkruste oder aus dem Ofen mit Weißwein, Knoblauch, Cherry-Tomaten, Basilikum und Muscheln dazu Spinat oder Salat	€ 21,50
Mazzancolla : Riesen Tiefsee Garnelen Wildfang vom Grill oder (Pro 100 Gram) In Cherry-Tomaten Sauce dazu Spinat oder Salat	€ 11,50

Burger alla Calabrese: Kalabrische Salsiccia-Burger in Brotmantel auf Sautierte Spinat dazu Rosmarinkartoffeln	€ 16,50
Fettina Americana: Dünn Geschnittener USA Nackensteak aus der Pfanne mit Knoblauch, Rosmarin und Chili auf Sautierte Spinat	€ 19,50
Tagliata di Vitellone: Tranchiert Junge Bulle Filet auf Sautierte Steinpilze mit Knoblauch, Zwiebeln und Gehobelter Parmesan dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 26,50
Filetto d'Agnello: Neuseeländische Lammfilets in Speck, Manteln Rotwein-Thymian Sauce dazu Gemüse und Kartoffelpüree	€ 26,50

Semifreddo alle Noci : Walnuss Halbgefrorenes	€ 7,50
--	--------

.....

