

Heute

<i>Fegato Grasso: gebratener Gänsestopfleber auf Bolle-Blood Salat an Himbeeressig Vinaigrette und Bitterorange Konfitüre</i>	€ 15,50
<i>Carpaccio di Polipo: Oktopus Carpaccio an Mango Emulsion mit Rosa Pfeffer</i>	€ 15,50
<i>Bresaola alla All'Altesina: Rinderschinken (Bresaola) mit Sautierten Pilze und Gehobelter Pecorino Käse an Getrüffelter Zitrone Vinaigrette</i>	€ 13,50
<i>Anguilla con Patate : Lau-Warm Geräuchert Aal an Kalabrische Kartoffelsalat Mit Weltberühmte TROPEA ZWIEBELN, Wildoregano, Kapern und Chili</i>	€ 15,50
<i>Funghi alla Griglia: Austernpilze vom Grill mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie</i>	€ 12,50
<i>Parmigiana: Aubergine auflauf mit Tomate, Mozzarella, Parmesan und Basilikum</i>	€ 12,50
<i>Calamaretti su Rucola: baby Kalmar aus der Pfanne mit Knoblauch und Chili auf Rauche Salat (Rucola)</i>	€ 15,50
<i>Mozzarella di Bufala: Büffeln Mozzarella an Cherry-Tomaten und Basilikum</i>	€ 10,50
<i>Carpaccio di Manzo Cipriani: Dünn Geschnittener Rinderfleisch an Mayonnaise-Senf Sauce</i>	€ 11,90
<i>Vitello Tonnato: Kalbsfleisch in Thunfisch-Mayonnaise-Kapern Sauce</i>	€ 11,90

<i>Garganelli e Calamaretti: Hausgemachte Nudeln Röllchen "Garganelli" mit Baby-Kalmar und Grüner Erbsen in Pikante Cherry-Tomaten Sauce</i>	€ 16,50
<i>Spaghetti alla „Schue'-Schue“ : Spaghetti mit Chili, Knoblauch, Olivenöl, Rinder Filetspitzen, Gerostete Semmelbrösel und Gehobelter Pecorino Käse</i>	€ 16,50
<i>Ravioli al Tartufo: Hausgemacht Ravioli mit Trüffeln Füllung an Butter-Parmesan</i>	€ 16,50
<i>Tagliatelle al Tartufo: Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffelnd und Parmesan</i>	€ 21,50
<i>Lasagne Casareccia: Nudelauflauf mit Hackfleisch Ragout (Bolognese), Parmesan Bechamell und Mozzarella im Ofen Überbacken</i>	€ 13,50

<i>Zuppa di Pesce: Fischsuppe Mit Knoblauch-Bruschetta (20-30 Minuten Wartezeit)</i>	€ 17,50
<i>Zuppa D'Aragosta ; Hummercremesuppe</i>	€ 7,50

<i>Cozze a Piacere</i> : Miesmuscheln in Weißwein oder in Pikante Tomatensauce	€ 14,50
<i>Scampi Fritti</i> : Großgarnelen in Tempura teig Frittiert auf Algensalat mit Hausgemacht Mango Chutney dazu Salat der Saison	€ 25,50
<i>Orata alla Griglia</i> : Dorade vom Grill oder aus dem Ofen mit Weiß wein, Knoblauch, Cherry-Tomaten, Basilikum und Muscheln dazu Blatt Salat oder Mangoldgemüse	€ 21,50
<i>Rospo Alla Siciliana</i> : Seeteufeln Medaillons mit Cherry-Tomaten, Knoblauch, Kapern, Oliven, Sardellen, Kartoffeln und Wild Oregano dazu Spinat	€ 24,50

<i>Karree d'Agnello</i> : Lammkarree in Haselnusskräuterkruste auf Rotwein-Lamm Jus dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln (<i>Irische Lamm</i>)	€ 26,50
<i>Scottadito Irlandesi</i> : Lammkotelets vom Grill mit Mediterrane Kräutern und Balsamessig Mariniert dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 21,50
<i>Schienu di Cervo</i> : Hirschrücken an Rotwein-Wild Preiselbeeren Sauce dazu Rotkohl Und Kartoffelpüree	€ 26,50
<i>Filetto al Parmigiano e funghi</i> : Argentinische Rinderfilet auf Parmesankäse Sauce Und Sautiertem Steinpilze dazu Gemüse und Kartoffelpüree	€ 32,00

<i>Provolone</i> : Würzige Hartkäse aus Italien mit Feigensenf und Obst Serviert	€ 8,50
<i>Tiramisu`al Pistacchio</i> : Pistazien Tiramisu	€ 7,50
<i>Semifreddo al Gianduia</i> : Nussnugat Halbgefrorenes mit Gerostete Haselnuss	€ 7,50
<i>Pannacotta</i> : Pannacotta mit Walbeeren Sauce	€ 6,50
<i>Medaglioni al Formaggio Acido</i> : Quark Taler aus der Pfanne mit Zimt und Puderzucker an Vanille Eis und Waldbeerensauce	€ 7,50
<i>Sorbetto nal Mango</i> : Mango Sorbet mit Sekt Angegossen	€ 7,50

.....

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