

## **ANTIPASTI – VORSPEISEN**

**Tagliata di tonno al sesamo, gelo di arancia, carpaccio di chioggiane** € 17,50  
Thunfischttagliata mit Sesamkruste, Carpaccio von der Chioggiabeete, Blurorangen-Gelée

**Filetto di manzo battuto, puntarelle, carciofi, polvere di capperi, olio, limone** € 17,50  
Geklopftes Rinderfilet, Puntarelle-Artischockensalat, Kapernstaub, Zitrone & Olivenoel

**Peperoni arrostiti con primosale di bufala, olive cunzate e bagna cauda** € 17,50  
Geröstete Paprika aus Sizilien mit frischen Primosalekäse, angemachte Oliven & Sardelle

**Cotechino di Modena con lenticchie beluga, mostarda e rafano** € 17,50  
Gekochte Salami aus Modena, warme Belugalinsen, Senfrüchte & frischem Meerrettich

**Antipasto misto** € 17,50  
Gemischte Vorspeisen

## **MINESTRA-SUPPE**

**Pappa al pomodoro** € 8,50  
Toskanische Tomaten-Brotsuppe

## **PASTA**

**Ziti al ragù napoletano** € 17,50  
Ziti mit neapolitanischen Rindfleischtagout (langsam gegart: frische Tomate, Basilikum, Pecorino)

**Spaghetti al Gran Mare** €17,50  
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Gambas & Fisch

**Risotto verde uovo crudo e crema di parmigiano** € 17,50  
Grüner Risotto mit rohem Eigelb & Parmesancreme

**Casarecce allo sgombro, olive, acciughe e muddica** € 17,50  
Kurze gedrehte Pasta mit frischer Makrele, Oliven, Sardellen & geröstete Brösel

**Pennette ai 3 pomodori con zizzona e basilico** € 16,50  
Pennette mit 3 verschiedenen rohen Tomaten, Büffelzizzona & Basilikum

## **CARNI- FLEISCHGERICHTE**

<b>Piccata milanese con carciofi alla romana e purea al pomodoro</b>		<b>€31,50</b>
Piccata Milanese vom Kalb mit Artischocken auf römische Art & Tomatenpürée		
<b>Faraona al forno con salsa di sanguinelle e finocchi arrostiti</b>		<b>€29,50</b>
Knuspriges Perlhuhn aus dem Ofen mit Blutorangensauce & gebratenem Fenchel		
<b>Tagliata di Entrecote con spinaci e patate al rosmarino</b>		<b>€ 33,50</b>
Aufgeschnittene Entrecote vom Grill, Blattspinat & Rosmarinkartoffeln		
<b>Bistecca alla fiorentina</b>	<b>100gr.</b>	<b>€ 7,50</b>

## **PESCI – FISCHGERICHTE**

<b>Pesce alla griglia</b>	<b>ab</b>	<b>€ 28,50</b>
Ganzer Fisch vom Grill (nach Marktangebot)		
<b>Pesce al sale marino</b>	<b>ab</b>	<b>€ 28,50</b>
Ganzer Fisch in Meersalzkruste (nach Marktangebot)		
<b>Pesce al forno con patate croccanti</b>	<b>ab</b>	<b>€ 28,50</b>
Fisch aus dem Ofen mit knusprigen Kartoffelscheiben		

## **FORMAGGI MISTI**

Gemischter Käse und Senfrüchte		<b>€ 11,50</b>
--------------------------------	--	----------------

## **DESSERT**

<b>Tenerina con gelato di cioccolato</b>		<b>€ 7,50</b>
Bitterschokoladentarte mit dunklem Schokoladen-Eis		
<b>Pannacotta di mandorle con amarene sciroppate</b>		<b>€ 7,50</b>
Mandel -Pannacotta mit Sauerkirschenkompott		
<b>Pera bruciata con spuma di zabaione</b>		<b>€ 7,50</b>
Gebrannte Birne mit Zabaione-Espuma		

## **Menu Degustazione:**

Thunfischtagliata mit Sesamkruste		<b>€ 58,50</b>
Pennette mit 3 Tomaten		
Perlhuhn a l'orange oder Fisch nach Wahl		
Bitterschokoladentarte mit dunklem Schokoeis		