

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata di gamberoni e polpo, salsa citronette, verdure di primavera € 21,50
Salat mit Gambas & Oktopus, Citronette, Frühlingsgemüse: Erbsen, Spargel, grüne Bohnen

Mondeghili di carne con insalata di asparagi bianchi e cipollotto € 18,50
Mailänder Fleischfrikadellen mit Salat von weißem Spargel & Süße Zwiebeln aus Tropea

Carciofi crudi con rucola e parmigiano-reggiano 60 mesi, olio e limone € 17,50
Rohe Babyartischocken mit Rucola und 60 Monaten Parmesan, Oel, Zitrone

Bollito di lingua e cotechino con la giardiniera in agrodolce e salsa verde € 16,50
Dünne Scheiben von Rinderzunge und Cotechino mit grüner Sauce, Essig-Gemüse

Antipasto misto € 19,50
Gemischte Vorspeisen

MINESTRE-SUPPEN

Pasta e fagioli alla napoletana € 10,50
Neapolitanische Bohnensuppe mit kurze Pasta (auch ohne Pasta)

PASTA

Ravioli al pesto genovese con ricotta e salsa di pomodoro € 18,50
Hausgemachte Ravioli mit Basilikumpesto gefüllt, Tomatensauce, römischen Pecorino

Pappardelle con ragu bianco e carciofini € 18,50
Hausgemachte Pappardelle mit weißer Bolognese & frischen Artischocken

Risotto con seppie e il suo nero € 18,50
Cremigen Risotto mit Tinte & Tintenfisch

Spaghettoni alla crema di cozze, paprica dolce con olio nuovo € 18,50
Dicke Spaghetti mit Muschelcreme, Paprikastaub & neuem Olienoel

Orecchiette con cime di rapa, pomodorini al forno e pecorino romano €18,50
Orecchiette mit Rapsspitzen, Tomaten aus dem Ofen & römischem Pecorino

CARNI- FLEISCHGERICHTE

Arrosto al latte alla ravennate con fagiolini e sedano cotto al sale € 28,50
Gebratene Kalbshüfte geschmort in Milch, grüne Bohnen & Sellerie in der Salzkruste

Coniglio al forno, salsa di senape e dragoncello, asparagi, patate al limone € 31,50
Kaninchen aus dem Ofen mit Senf-Estragonsauce, Spargel & Zitronenkartoffeln

Tagliata di Entrecote con rucola e patate al rosmarino € 33,50
Aufgeschnittenes Entrecote vom Grill mit Rucola, Rosmarinkartoffeln & groben Meersalz

Bistecca alla fiorentina 100gr. € 9,50

PESCI – FISCHGERICHTE

Pesce alla griglia ab € 31,50
Ganzer Fisch vom Grill (nach Marktangebot)

Pesce al sale marino ab € 31,50
Ganzer Fisch in Meersalzkruste (nach Marktangebot)

Pesce al forno con patate croccanti ab € 31,50
Fisch aus dem Ofen mit knusprigen Kartoffelscheiben

FORMAGGI MISTI

Gemischter Käse mit hausgemachter Feigenkonfitüre € 13,50

DESSERT

Crostata al mascarpone con fragole, limone grattato e menta € 9,50
Mascarponearte mit Erdbeeren, Zitronenabrieb & Minze

Ananas bruciata, sorbetto al mango e lime con crema di cocco € 9,50
Gebrannte Ananas mit Mango-Limetten-Sorbet & Kokoscreme

Affogato di cioccolato con Caffè alla Sambuca e sbrisolona € 9,50
Schokoladeneis, ertrunken in Espresso mit Sambuca & knusprigem Mandelgebäck

MENU DEGUSTAZIONE € 69,50

Gambas--Oktopus-Salat
Dicke Spaghetti mit Muschelcreme und milden Paprika
Gebratene Kalbshüfte in Milch geschmort oder Fisch nach Wahl
Ertrunkenen Schokoladeneis in Espresso