

## **ANTIPASTI – VORSPEISEN**

**Ceviche di pesce bianco, pomodori, cipolla rossa, coriandolo, lime, peperoncino € 19,50**  
Ceviche vom Heilbutt mit kleinen Tomaten, Rote Zwiebeln, Limette, Koriander, frischem Chili

**Vitello tonnato ricetta antica € 19,50**  
Vitello Tonnato nach antikem Rezept

**Flan di carciofi e cipollotti con Insalata di asparagi e salsa bolzanina € 19,50**  
Artischockenflan mit Frühlingszwiebeln, Spargelsalat & Bozener Sauce

**Prosciutto di Parma con burrata di bufala e bruschetta di pomodori € 19,50**  
Parmaschinken mit Büffelburrata mit Tomatenbruschetta & Basilikum

**Antipasto Misto € 19,50**  
Gemischte Vorspeisen

## **MINESTRE-SUPPEN**

**Pappa al pomodoro € 12,50**  
Toskanische Tomaten-Brotssuppe

## **PASTA**

**Ravioli cacio e pepe con guanciale croccante € 19,50**  
Hausgemachte Ravioli mit Pecorino, grobem Pfeffer & knusprigem Backenspeck

**Spaghetti con baccalà, pomodorini al forno, origano, capperi di Pantelleria € 19,50**  
Sizilianische Spaghetti mit Stockfisch, Ofentomaten, Kapern & Oregano aus Pantelleria

**Risotto con asparagi verdi e parmigiano € 19,50**  
Risotto mit grünem Spargel & Parmesan 60 Monate gereift

**Maccheroni al ferretto. pomodorino confit, salsiccia sbriciolata, ricotta € 19,50**  
Handgemachte Maccheroni mit geschmolzene Datteltomaten, Salsiccia gebröselt & geröstet, geriebene Ricotta

**Tagliolini burro, aglio e parmigiano reggiano € 19,50**  
Tagliolini mit Butter, jungen Knoblauch und Parmesan 60 Monate gereift

## **CARNI- FLEISCHGERICHTE**

**Capretto pasquale al forno con fagiolini e puntarelle ripassate** €32,50  
Osterzicklein aus dem Ofen mit grünen Bohnen gebratene Puntarelle mit Knoblauch & Chili

**Involentino di Pasqua con frittata, Parmacotto, con asparagi alla parmigiana** € 33,50  
Osterkalbsroulade gefüllt mit Schnittlauchfrittata, gekochten Parmaschinken, Parmesanstücke, mit weißen Spargel und Erbsenpüree

**Tagliata di Entrecote con rucola salsa cesare e patate croccanti** € 35,50  
Aufgeschnittene Entrecote mit rohen Rucola-Salat, Cesaer's Vinaigrette & Bratkartoffeln

**Bistecca alla fiorentina ( ab 2 Pers. )** 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** € 13,50  
Gemischter Käse mit Senffrüchten

## **DESSERT**

**Crema di mascarpone e limone con insalata di fragole e menta** € 10,50  
Salat von Erdbeeren aus Apulien mit Mascarpone-Zitronencreme

**Affogato al caffè e panna montata** € 10,50  
Eiscreme ertrunken in Espresso mit Schlagrahm

**Pastiera napoletana di Pasqua** € 10,50  
Ostertarte aus Neapel (Ricotta, Orangen-Zitronenabrieb, Rosenwasser, Mandeln)

**MENU DEGUSTAZIONE** € 69,50

Ceviche vom Heilbutt  
Tagliolini mit Butter, Knoblauch, Parmesan  
Osterzicklein aus dem Ofen oder Fisch nach Wahl  
Eiscreme ertrunken in Espresso