

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Polpette di merluzzo, con lenticchie e Tropea, vinegretta di limone € 19,50

Kabeljaukroketten mit warmem Linsensalat, Tropeazwiebel, Zitron vinaigrette (g,d,c,a1)

Tartara di vitellone scottata, porcini saltati, romana grill, e salsa Cipriani € 19,50

Angebratener Jungbullen tartar mit Steinpilzen & Romanaherzen vom Grill, Salsa Cipriani (g,c,)

Flan di carciofi con peperoni siciliani arrostiti e bagna cauda € 19,50

Artischockenflan mit gerösteten Paprika (ohne Haut) & warmem Sardellen-Petersiliepesto (h,c,a1,g)

Battuta di melone e pecorino con crudo di Parma e gocce di Balsamico 25 € 19,50

Salat von Melone mit römischem Pecorino, Parma & Tropfen von gereiftem Balsamico (g)

Antipasto misto € 19,50

Gemischte Vorspeisen

MINESTRE-SUPPEN

Zuppa fredda di piselli, mentuccia e salmone fumè € 14,50

Kalte Erbsensuppe mit Minze & leicht geräuchertem Lachstartar (d,g,)

PASTA

Ravioli di menta e ricotta con pesto trapanese € 19,50

Hausgemachte Ricotta-Minzeravioli mit rohem Tomatenpesto mit Basilikum & Mandeln (h,c,a1,g)

Tagliolini con ragu bianco di Parma e soffritto di verdure € 19,50

Tagliolini mit weisser Bolognese aus Parmaschinken & Soffrittogemüse (c, a1,)

Risotto con fichi freschi e burrata € 19,50

Risotto mit frischen Feigen & Burrata (g)

Spaghetti aglio, olio, vongole, cozze, peperoncino, prezzemolo € 19,50

Spaghetti mit Knoblauch, Oel, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Petersilie, Chili (a1)

Rigatoni alla gricia con pecorino romano e pepenero € 19,50

Rigatoni mit zerlassenem Backenspeck, Pecorinokäse, grobem Pfeffer (a1,g,)

CARNI- FLEISCHGERICHTE

Gran Vitello tonnato alla vecchia maniera e giardiniera di verdure		€ 27,50
Großer Vitello Tonnato nach alten Rezept mit fermentiertem Gemüse (c, d,)		
Galletto alla diavola, pomdorini confit e sedano al sale		€ 25,50
Stubenküken „Diavolo“ gegrillt mit Sellerieknolle in Meersalz gegart & Tomatenconfit		
Saltimbocca di fegato con salvia e Parma, purea di piselli al dragoncello		€29,50
Saltimbocca von der Kalbsleber mit Salbei und Parma gebraten, Erbsenpüree mit Estragon (g)		
Tagliata di Entrecote con pomodori al forno, e patate al rosmarino		€ 35,50
Aufgeschnittenes Entrecote mit Ofentomaten & Rosmarinkartoffeln		
Bistecca alla fiorentina	100gr.	€ 9,50

PESCI – FISCHGERICHTE

Pesce alla griglia	ab	€ 30,50
Ganzer Fisch vom Grill (nach Marktangebot)		
Pesce al sale marino	ab	€ 30,50
Ganzer Fisch in Meersalzkruste (nach Marktangebot)		
Pesce al forno con patate croccanti	ab	€ 30,50
Fisch aus dem Ofen mit knusprigen Kartoffelscheiben		

FORMAGGI MISTI

		€ 13,50
--	--	----------------

Gemischter Käse & geröstetem Brot

DESSERT

Semifreddo di mandorle affogato		€10,50
Sizilianischen Mandelparfait in Espresso ertrunken (g,c,g,)		
Zuppa Inglese		€10,50
Zuppa Inglese (Schichtdessert Biskuit& Creme im Glas) (a1,c,g,)		
Soufflé di ricotta e limone con pesche, menta e crunch di cannolo		€ 1050
Zitronen-Ricottaosufflée mit Pfirsich, Minze & Cannolo-Crunch (a1,g,c,)		

Menu Degustazione

		€ 69,50
--	--	----------------

Kabeljaukroketten mit Linsensalat, Tropeazwiebel, Zitronenvinaigrette
Spaghetti mit Vongole.Cozze,Chili, Petersilie
Kalbsossobuco mit Steipilze, Pfifferlinge, Datteltomaten
Dessert nach Wahl