

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Gamberoni e calamari alla catalana, panzanella, olio e limone	€19,50
Salat von Gambas & Calamari mit Brot-Tomatensalat, , Süße Zwiebeln aus Tropea (d,b,a1)	
Carne salada, romana grigliata, salsa Cipriani	€ 19,50
Gebeizte Rinderlende, gegrillte Romana-Salatherz, Salsa Cipriani (c,l)	
Melanzana alla parmigiana con la bufala e basilico	€ 19,50
Sizilianische Auberginenparmigiana mit Büffelmozzarella & Basilikum (g,a1,c)	
Prosciutto di Parma, pesche bruciate e primosale sbriciolato	19,50
Parmaschinken mit gebranntem Pfirsich & Primosalekäse aus Sizilien (g,)	
Antipasto misto	€ 20,50
Gemischte Vorspeisen	

MINESTRE-SUPPEN

Minestrone alla genovese	€ 13,50
Genueser Minestrone: mit grünen Bohnen, Kartoffelwürfel, Basilikumpesto	

PASTA

Tagliatelle con porcini, e parmigiano	€ 20,50
Tagliatelle mit Steinpilzen & Parmesan (a1,g,c)	
Paccheri freschi con cozze, patate, prezzemolo e bottarga	€ 19,50
Frische Paccheri mit Muscheln, Kartoffelbrühe, Petersilie, Bottarga (a1,d,c,)	
Risotto all' Amarone e salsiccia	€ 20,50
Veroneser Risotto mit Rotwein & Salsiccia (g)	
Spaghetti al burro, salvia, limone e pecorino romano	€ 19,50
Spaghetti mit Butter, Salbei, Zitrone, römischem Pecorino (a1,g,)	
Gnocchi verdi alla rucola con ragu' di capriolo	€ 19,50
Hausgemachte Rucolagnocchi mit Rehragout (a1,c,g,)	

CARNI- FLEISCHGERICHTE

Scaloppine di vitello ai finferli con risotto giallo e spinaci		€31,50
Kalbsscaloppine mit Pfifferlingen, Safranrisotto „Milanese“ & Blattspinat (a1,g,)		
Fegato alla veneziana con cipolla dolce e purea di prezzemolo		€31,50
Venezianische Kalbsleber mit süßen Zwiebeln & Petersiliepuree (a1,g,)		
Tagliata di Entrecote con patatine croccanti, rucola e parmigiano		€ 35,50
Aufgeschnittene Entrecote vom Grill, Rucolasalat mit Parmesan & knusprige Kartoffel (g)		
Bistecca alla fiorentina	100gr.	€ 9,50

PESCI – FISCHGERICHTE

Pesce alla griglia	ab	€ 30,50
Ganzer Fisch vom Grill (nach Marktangebot)		
Pesce al sale marino (2Personen)	ab	€ 30,50
Ganzer Fisch in Meersalzkruste (nach Marktangebot)		
Pesce al forno con patate croccanti	ab	€ 30,50
Fisch aus dem Ofen mit knusprige Kartoffelscheiben		

FORMAGGI MISTI

Gemischter Käse & Senffrüchte (g)	€ 13,50
-----------------------------------	----------------

DESSERT

Pannacotta alla cannella con composta di prugne al porto		€10,50
Zimt-Pannacotta mit Portwein-Pflaumenkompott (a1,g,)		
Semifreddo di mandorle croccante e morbido affogato nel caffè		€ 1050
Sizilianischer Mandelparfait mit Krokant in Espresso ertrunken (g,h)		
Tiramisu classico		€10,50
Hausgemachter Tiramisu Klassisch (a1,g,c)		
Dessertwein: Passito aus Pantelleria	0,1	€ 8,50

Menu Degustazione:

Gambas und Calamari alla "Catalana "	€ 69,50
Rucolagnocchi mit Rehragout	
Scaloppine mit Pfifferlingen und Risotto	
Mandelparfait ertrunken in Espresso	