

ANTIPASTI

Burrata auf traditioneller sizilianischer Auberginen-Caponata	16,00
Duett vom Meer: Gebratene Garnelen und Calamari auf feinem Salatbouquet	16,50
Gebratene Baby-Calamari mit Olivenöl, Chili und Knoblauch	16,50
Thunfisch in knuspriger Pistazienkruste auf samtigem Süßkartoffelpüree	16,50
Lauwarmer Oktopus mit Kartoffeln und Staudensellerie	17,00
Gebratene Streifen von der Maishähnchenbrust mit feinen Pfifferlingen	16,50
Zarte Kalbsleber mit gerösteten Pinienkernen und Balsamico auf Kartoffelpüree	16,50
Vitello Tonnato	16,50
Carpaccio vom Rind mit Parmesansplitter, Steinpilzen und frischem Trüffel	17,00
Auswahl verschiedener Vorspeisen	17,00

PRIMI

Hausgemachte Crespelle, gefüllt mit Blattspinat, Cremecappuccino von Ricotta und Walnüssen	16,50
Handgemachte Tortelloni mit edler Trüffelfüllung in Parmesansauce	16,50
Linguine mit Baby-Calamari, Knoblauch, Kirschtomaten und Chili	16,50
Paccheri mit Seeteufel, schwarzen Oliven, Kapern und Süßkirschtomaten	17,00
Feine Tagliarini mit einer Komposition von frischem Meeresfisch	17,00
Linguine mit Garnelen und grünem Spargel	17,00
Paccheri mit Salsiccia und wildem Brokkoli	16,50
Hausgemachte Tagliatelle mit weißem Kalbsragout und schwarzem Trüffel	17,50
Pappardelle mit zarten Rinderfiletspitzen und gebratenen Steinpilzen	17,50

PESCE

Doradenfilet unter der Kartoffel-Kruste auf Blattspinat	28,50
Filet vom Wolfsbarsch schonend im Pergamentpapier gebacken	29,50
Seeteufelmedaillons aus der Pfanne mit Pfifferlingen und fruchtigen Kirschtomaten	29,50
Thunfischsteak im Pistazienmantel auf sizilianischem Aubergingemüse	29,50
Gemischte Fischvariation vom Grill mit edlen Meeresfrüchten	31,50

CARNE

Zarte Kalbsleber in feiner Zwiebel-Honig-Reduktion	27,50
Saltimbocca alla Romana: Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und frischem Salbei in Weißweinsauce	27,50
Medaillons vom Kalbsrücken in cremiger Gorgonzolasauce	27,50
Medaillons vom Kalbsrücken in milder Pommery-Senfsauce	27,50
Medaillons vom Kalbsrücken mit gebratenen Steinpilzen	27,50
Perlhuhn-Suprême mit mediterranen Kräutern aus der Pfanne	28,00
Saftiges Entrecôte vom Grill	29,50
Ossobuco alla Milanese: Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art	30,50
Rinderfiletmedaillons in aromatischer Pommery-Senfsauce	32,50
Rinderfiletmedaillons in Gorgonzolasauce	32,50
Rinderfiletmedaillons mit gebratenen Steinpilzen	32,50

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir eine frisch zubereitete Beilage

DOLCI

Hausgemachtes Tiramisu nach klassischer Art	6,50
Semifreddo al Pistacchio	6,50
Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern	6,50
Gefüllte Profiteroles in Schokoladensauce	6,50
Tartufo Affogato in heißem Espresso	6,50