

TAGESKARTE

I DELIZIOSI - Brotspezialitäten

Bruschetta - mit gewürfelten Tomaten, Mozzarella & Basilikum	5,50
Pizza Pane Deliziosa - mit Kirschtomaten, Rucola u. gehobeltem Parmesankäs	6,50

FRISCHEN MUSCHELN

Cozze Casa - mit Knoblauch Peperoncini in Tomatensauce	15,50
Cozze Vino - mit Weissweinsauce	15,50
Cozze al Pepe - mit Cognac, grünem Pfeffer & Sahne	15,50

GLI ANTIPASTI - Vorspeisen

Frischen Artischocken in Olivenöl gebraten auf Rucola & gehobeltem Parmesankäse	11,50
Ausgelöst Gambas marinierten mit Paprikaschoten auf Carpaccio von Rote Beete	13,50
Duetto - Vitello Tonnato & Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio & Basilikumpesto	12,50
Feldsalat mit gegrillten Calamari, Orangenfilet auf Feldsalat & Kirschtomaten	12,50

TARTUFO NERO DI NORCIA - Schwarzen Trüffel aus Norcia

Taliolini con Tartufo	Tagliolini mit Schwarzen Trüffel	15,50
Carpaccio di Patate	Kartoffelcarpaccio mit Schwarzen Trüffel	13,50

LE PASTE - Teigware

Risotto alla Marinara	(Teigwaren als Vorspeisen servieren wir auch kleine Portionen) mit frischen Fisch & Miesmuscheln	14,50
Penne alla Piemontese	mit Rinderfiletspitzen & Steinpilzen	12,50
Tagliolini al Pesto	mit Basilikum Pesto, getrockneten Tomaten & Büffelmozzarella	11,50

I PESCI - Fisch

Sogliola alla Griglia	(alle mit Tagesbeilage) Seezunge vom Grill	24,50
Branzino alla Griglia	Wolfsbarsch vom Grill	19,50
Filetti di Merluzzo	Kabeljau Filet mit frischen Tomaten, Meereskrabben, Zucchinijulienne, Basilikum in Weissweinsauce	18,50
Zuppa di Pesce	Fischsuppe	22,50

LE CARNI - Fleisch

Scaloppina con Carciofi	(alle mit Tagesbeilage) Kalbsmedaillons vom Grill mit frischen Artischocken	20,50
Petto di Faraona	Perluhunbrust mit Schwarzen Trüffel	19,50
Tagliata di Manzo	Entrecote mit frischen Kräutern vom Grill Tagliata auf Rucola & gehobeltem Parmesankäse	21,50

I DOLCI - Dessert

Muss al Cioccolato	Schokoladenmousse mit pürierte Himbeeren	7,50
Millefoglie	Blettärtaig gefüllt mit Mascarpone	6,50
Dolce Misto	Dessert Variation	8,50