

EMPFEHLUNGEN UND KREATIONEN

€

Vorspeise:

GAMBERETTO AL TEGAMINO 16,50
Garnelen aus dem Ofen, eingelegt in Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Peperoncino (pikant)
Shrimps from the oven with olive oil, garlic, cherry tomatoes and chili

INVOLTINO DI CARPACCIO 19,50
Roulade vom Rindercarpaccio mit Trüffelcreme, Parmesan + Rucola auf Basilikum-Zitronenpesto
Rolled beef Carpaccio filled with truffle cream, Parmesan cheese and rockets, pesto and lime

Nudelgerichte:

RIGATONI AMATRICIANA  15,00
Kurze Nudeln in Bergtomatensoße, Coppa-Speck und roten Zwiebeln
Pasta with tomatoe sauce, Coppa bacon and red onions

RISOTTO AL BAROLO CON SALSICCIA E FUNGHI OSTRICA  16,50
Risotto mit Barolo, italienischer Wurst und Austernpilze
Risotto with Barolo, Italian sausage and oyster mushrooms

PACCHERI CON COZZE, PATATE E CECI  16,50
Breite Nudeln mit Miesmuscheln, Kartoffeln und Kichererbsen
Pasta with mussels, potatoes and chickpeas

LINGUINE FRUTTI DI MARE  19,00
Lange Nudeln mit verschiedenen Meeresfrüchten an Weißweinsauce mit Kirschtomaten
Long noodles with seafood and cherry tomatoes

Fischgericht:

ORATA E VERDURE MISTO GRATINATO 25,50
Doradenfilet und verschiedenes Gemüse gratiniert mit Parmesan und Semmelbrösel
Sea bream and mixed vegetables gratinated with Parmesan cheese

Fleischgericht:

FILETTO DI MAIALE AL GORGONZOLA E PATATE CON MIELE E MANDORLE 25,50
Zartes Schweinefilet an Gorgonzolasauce, dazu Honig-Mandel-Kartoffeln
Pork tenderloin with Gorgonzola sauce and potatoes with almonds and honey

Pizza:

PIZZA BIANCA CON SCAMORZA; SALSICCIA E CIPOLLE ROSSA  16,50
Pizza belegt Mozzarella, geräuchertem Käse, Salsiccia und roten Zwiebeln (ohne Tomatensauce)
Pizza with Mozzarella, smoked cheese, Italian sausage and red onions (without tomatoe sauce)

Dolci:

DOLCI DI SENZANOME 8,50
Hausgemachter Bisquit gefüllt mit Ricotta und Nuss-Nougat-Creme, ummantelt mit Haselnuss
Homemade bisquit filled with Ricotta and nut nougat cream, covered with hazelnut