

## Il cuoco consiglia/ Der Chefkoch empfiehlt

<b>Salata Caprese<sup>D</sup></b>	<b>10,80 €</b>
Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basili	
<b>Finferli con Pinoli<sup>J</sup></b>	<b>18,80 €</b>
Frische gebratene Pfifferlinge mit Pinienkernen in Rucola Beet, Parmesansplitter Balsamico	
<b>Vitello Tonnato<sup>B,I</sup></b>	<b>14,80 €</b>
Zartes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße	
<b>Tentacolo di Polipo alla Griglia<sup>G,</sup></b>	<b>17,50 €</b>
Krakententakel mit Kartoffelcreme	
<b>Seppia in bella Vista<sup>G,I,J</sup></b>	<b>15,50 €</b>
Gegrillt Tintenfisch in Erbsen creme	
<b>Pappardelle Famiolo<sup>A,J</sup></b>	<b>17,90 €</b>
Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, Speck, Kirschtomaten , Mandeln, Basilikum	
<b>Casarecce al Nero di Seppia<sup>G,I,N,A</sup></b>	<b>17,90 €</b>
Nudeln Tintenfisch, Tomaten,Schwarzen von Tintenfisch,Knoblauch	
<b>Scaloppina ai Famiolo<sup>A,J,N</sup></b>	<b>27,50 €</b>
Kalbs-Medaillon mit Frische Pfefferlingen Kirschtomaten, Pinienkern und Balsamico,Kartoffel	
<b>Filettini Famiolo<sup>A,N,D</sup></b>	<b>25,50 €</b>
Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahmsoße,Kartoffel	
<b>Dorade alla griglia<sup>I</sup></b>	<b>25,50 €</b>
Gegrillte Dorade	
<b>Filetto di Rombo e Finferli<sup>I,J,N</sup></b>	<b>27,50 €</b>
Steinbuttfilet ,frischen Pfefferlingen , Kirschtomaten,Pinienkern,Kartoffel	