SPEISEKARTE

Antipasto rustico

Vorspeisenteller,

der die Vielfalt der italienischen Regionen widerspiegelt 17,90

Gamberi all'Aglio

Gambas, verfeinert mit Knoblauch-Kräuter-Olivenöl begleitet von knusprigem Bruschetta-Brot 17,90

Cozze Gratinati su Insalata e Limone

Gratinierte Miesmuscheln auf Zitronen-Wildkräutersalat und Brot 14,90

Vitello Tonnato Emma

Dünn aufgeschnittene Kalbsscheiben, begleitet mit einer delikaten Thunfischcreme und Kapern 16,90

Carpaccio Classico

Rindercarpaccio, begleitet von frischem Rucola und aromatischem Parmesan DOP, serviert mit einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette 17,90

Bruschetta Tradizionale

Vier köstliche Bruschette, belegt mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum, in extra nativem Olivenöl 8,90

Pinsa Bruschetta

Knusprige Pinsa, traditionell gebacken, belegt mit frischen Tomaten, Basilikum, Rucola, feinstem Olivenöl und aromatischem Parmesan DOP 16.90

Gamberi fritti con Spinaci e Salsa di Aioli

In Kellogs panierte Gambas auf Knoblauch-Baby Spinat und Aioli Creme 17,90

TNSALATA

Insalata Caprino

Bunter Salatteller mit lauwarmem Ziegenfrischkäse, knackigen Walnüssen und einem Hauch von süßem Honig 18,90

Insalata al Filetto

Bunter Salatteller mit zarten Rumpsteakstreifen und sautierten Champignons 18,90

Bowl Italiana

Bunter Salatteller mit, Kichererbsen, Rucola, gegrillten Auberginen, Zucchini, saftigen Champignons getrockneten Tomaten verfeinert mit zarten Hähnchenbruststreifen und cremiger Burrata 19,90

PASTA

Pasta Ripiena al Tartufo su Carpaccio di Manzo

Mit Trüffel gefüllte Nudeln in einer cremigen Trüffelparmesansauce, verfeinert mit frischen Trüffelscheiben auf einem Bett aus Rindercarpaccio 26,90

Spaghetti alle Cozze

Spaghetti mit Miesmuscheln in Kräuter-Tomaten-Sugo 23,90

Rigatoni con Crema di Zucchini Salsiccia e Zucchine fritte

Rigatoni mit hausgemachter Salsiccia und Zucchini Creme dazu frittierte Zucchini Scheiben

SPEISEKARTE

PASTA

Tagliatelle Neri ai Frutti di Mare

Schwarze Tagliatelle mit Edelfisch Mix in Weißwein-Tomatensauce

24,90

Orrechiette ai Verdure e Crunch di Taralli

Orrechiette mit Paprikafilet, Blumenkohl und Babyspinat in Mascarpone-Pesto-Creme dazu Taralli Crunch 23,90

Paccheri Calamaro e Piselli

Paccheri mit Baby Calamari und Erbsen in einer leichten Kräuter-Tomatensauce 24.90

Pappardelle Vitello e funghi misti

Pappardelle mit streifen vom Kalbsfilet und Waldpilzen in Demiglace-Pesto-Creme und gerösteter Pancetta

24,90

Cannelloni Classici

Cannelloni gefüllt mit würzigem Hackfleisch, frischem Basilikum und aromatischem Parmesan DOP, serviert in einer köstlichen Tomatensugo überbacken mit cremigem Mozzarella Fior di Latte

MUSCHLTOPF

Cozze Italiane

Ca 1Kg Italienischer Muscheltopf in Pikanter Kräuter-Tomatensauce 22,90

Cozze Francese

Ca 1Kg Französicher Muscheltopf mit Creme Fraiche und frühlingszwiebeln 22.90

CARNE

Bistecca alla Griglia

Ein saftiges argentinisches Grain-Fed-Rumpsteak vom Grill, serviert mit unseren Tagesbeilagen 32,90

Involtini di vitello con gratinato di Patate

Kalbsrouladen mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt dazu Kartoffelgratain 29,90

PESCE

Frittura Calamari

Frittierte Tintenfischringe mit mediterranem Gemüse, einem Beilagensalat und Aioli Dip 24,90