

SPEISEKARTE

ANTIPASTO RUSTICO

Antipasto Rustico

Fein zusammengestellter Vorspeisenteller, der die kulinarische Vielfalt der italienischen Regionen widerspiegelt
17,90

Gamberi all'Aglio

Gambas in aromatischem Knoblauch-Kräuter-Öl aus nativem Olivenöl Extra (Extra Vergine), serviert mit knusprigem Bruschetta-Brot
17,90

Gamberi Café de Paris

Gambas in cremiger Café-de-Paris-Butter mit mediterranen Kräutern
17,90

Vitello Tonnato Emma

Zartes, dünn geschnittenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern
16,90

Carpaccio Classico

Rinder carpaccio mit Rucola, Parmigiano Reggiano DOP und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette aus nativem Olivenöl Extra
17,90

Bruschetta Tradizionale

Vier geröstete Brotscheiben mit sonnengereiften Tomaten, Basilikum und nativem Olivenöl Extra
9,90

Pinsa Bruschetta

Knusprige Pinsa mit Tomaten, Basilikum, Rucola, nativem Olivenöl Extra und Parmigiano Reggiano DOP
16,90

Carpaccio di Cervo con Mirtilli Rossi e Noci

Zartes Hirschcarpaccio mit Preiselbeeren und gerösteten Walnüssen
18,90

INSALATA

Insalata Caprino

Bunter Salatteller mit lauwarmem Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Honig
18,90

Insalata al Filetto

Frischer Salat mit Rumpsteakstreifen und sautierten Champignons
18,90 €

Bowl Italiana

Bowl mit Rucola, Kichererbsen, gegrilltem Gemüse, Hähnchenbruststreifen und cremiger Burrata
19,90

PASTA

Pasta Ripiena al Tartufo su Carpaccio di Manzo

Mit Trüffel gefüllte Pasta in cremiger Trüffel-Parmesansauce, serviert auf feinem Rinder carpaccio
26,90

Cannelloni Classici

Frisch gefüllte Cannelloni aus eigener Herstellung mit Rinderhack, Basilikum und Parmigiano Reggiano DOP, im Tomatensugo gratiniert
20,90

Tagliolini in Crema d'Arancia con Radicchio, Cipolle Rosse, Semi di anacardi e Stracciatella

Tagliolini in feiner Orangencreme mit Radicchio, roten Zwiebeln, Cashewkern und cremiger Stracciatella
24,90

SPEISEKARTE

PASTA

Rigatoni al Filetto di Agnello e Funghi Cardoncelli in Salsa di Pomodoro alle Erbe

Rigatoni mit zartem Lammfilet, Kräuterseitlingen
in aromatischer Tomaten-Kräutersauce
24,90

Rigatoni con Salsiccia, Pesto di Pomodori Secchi e Stracciatella

Rigatoni mit würziger Salsiccia, hausgemachtem
Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten und
cremiger Stracciatella
24,90

Paccheri al Pesto di Avocado con Gamberi e Pinoli

Paccheri mit Avocadopesto, Gambas und
gerösteten Pinienkernen
24,90

Tagliolini Surf & Turf

Tagliolini mit zarten Rinderfiletstreifen
und Gambas in einer aromatischen
Kräuter-Butter-Reduktion
24,90

Rigatoni con Taccole e Strisce di Manzo in Crema al Mascarpone e Pesto

Rigatoni mit Zuckerschoten und Rinderstreifen in
cremiger Mascarpone-Pesto-Sauce
24,90

*Zu jedem Pasta Gericht können auf Wunsch
unsere Frischen hausgemachten Rigatoni
gewählt werden Aufpreis 2euro*

CARNE

Bistecca alla Griglia

Argentinisches Grain-Fed-Rumpsteak vom Grill,
serviert mit Tagesbeilage
34,90

Filetto di Agnello in Riduzione di Vino Rosso, con Contorno del Giorno

Zartes Lammfilet in feiner Rotweinreduktion,
dazu Tagesbeilage
38,90

PESCE

Filetto di branzino al limone e rosmarino

Sanft gebratenes Wolfsbarschfilet mit einer
frischen Zitronen-Rosmarin-Sauce,
serviert auf Tagesbeilage
28,90

DOLCI - DESSERT

*Unsere Auswahl an Desserts finden Sie auf
unserer separaten Dessertkarte.
Gerne bringt unser Service diese an Ihren Tisch.*