

## ***Antipasti – Vorspeisen***

€

<i>Vitello Tonnato- Kalbsfleisch-Scheiben mit Thunfisch-Kapernsauce</i>		11.50
<i>Antipasto Misto del Giorno- Gemischte Vorspeisenplatte ab zwei Personen</i>	p.P	12,50
<i>Prosciutto &amp; Melone- Parmaschinken mit Netzmelone</i>		10,50
<i>Calamari alla Griglia- Babycalamari vom Grill mit Saisonsalat</i>		12.50
<i>Carpaccio di Tonno- Thunfisch-Carpaccio mit Rucolasalat und Pomodorini</i>		12,50

## ***Insalate-Salate***

<i>Insalata Mista- Gemischchter Salat</i>		5.-
<i>Insalata di Pomodori- Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum</i>		5.50
<i>Rucola con scaglie di Parmigiano- Rucolasalat mit Tomaten und Parmesankäse</i>		7.00
<i>Insalata Caprese- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</i>		8.00

## ***Minestre-Suppen***

<i>Zuppa di Pomodoro- Tomatensuppe</i>		6,00
<i>Minestrone di Verdure- Gemüsesuppe</i>		6,00

## ***Paste – Nudelgerichte***

<i>Fettucine Pomodoro e Basilico- Frische Bandnudeln mit Pomodorini und Basilikum</i>		9.50
<i>Spaghettini alla Carbonara (ohne sahn)</i>		9.50
<i>Tagliatelle alla Boscaiola- Frische Bandnudeln mit Rinderstreifen und Steinpilzen</i>		12,50
<i>Pennette alla Amatriciana (Speck,zwiebeln und Tomatensauce)</i>		9,00
<i>Ravioli gefüllt mit Ricottakäse und Spinat in Salbeibuttersauce</i>		9,50
<i>Fettuccine al Tartufo- Frische Bandnudeln mit scwarzem Scorzone-Trüffel in Buttersauce</i>		14,90
<i>Tagliolini Scampi- frische Nudeln mit Gambas (ausgelöst) leicht scharf</i>		12,50

## ***Secondi Piatti- Hauptgerichte***

<i>Filetto di Spigola- Wildfang Wolfsbarschfilet (Kirschtomaten, Kapern und Oliven)</i>		21,90
<i>Sogliola alla Griglia- Seezunge vom Grill mit Saisonsalat</i>		24,90
<i>Orata alla Griglia- Goldbrasse vom Grill mit Saisongemüse</i>		19,00
<i>Filetto di Salmone Scozzese- Schottisches Lachsfilet mit Senfsauce und Weißem Spargel</i>		18,90
<i>Petto di Pollo - Gebratene Maispouardenbrust auf frischen Tagliatelle mit Trüffelsauce</i>		18,50
<i>Straccetti di Manzo - Rinderstraccetti vom Grill mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesankäse</i>		18,50
<i>Saltimbocca alla Romana (Iberico-medaillions mit Parmaschinken und Salbei)</i>		18,50

## ***Dolci- Dessert***

<i>Tortino al Cioccolato- Warmes Schokoladentörtchen</i>		6.50
<i>Tortino Mele- Warmes Apfeltörtchen mit Vanilleis</i>		6.50
<i>Crema Catalana (Halbgefrorenes)</i>		7,00
<i>Erdbeeren mit Vanilleeis</i>		7,50
<i>Sorbetto al Limone- Zitronen- Wodka-Sorbetto</i>		5.50

## Aperitivi

<b>Martini</b> (Bianco, Rosso), <b>Sherry</b> (Dry), <b>Campari</b> , <b>Cynar</b>	<b>5cl</b>	6,00
<b>Spritz</b> (Prosecco-Aperol-Soda)	<b>0,2l</b>	7,50
<b>Glas Prosecco Spumante</b>	<b>0,1l</b>	6,90
<b>Glas Champagner</b>	<b>0,1l</b>	9,50

## Wein-Empfehlungen

### Weiß:

2011er Roero Arneis Cayega DOCG (Tenuta Carretta) Piemont	35,00
2011er Chardonnay DOC Collio Orientali (Casali Maniago) Friaul	29,00
2011er Sauvignon DOC Collio Orientali (Casali Maniago) Friaul	33,00
2011er Pinot Grigio DOC Collio Orientali (Casali Maniago) Friaul	29,50
2011er Falanghina Beneventano IGP (Janare) Kampanien	30,00
2011er Greco del Sannio DOP (Janare) Kampanien	30,00
2012er Gavi DOCG Piemont	29,00
2012er Lugana DOP Cantina La Provenza Veneto	29,00

### Rot:

2008er Nebbiolo Riserva DOCG (Monchiero Carbone) Piemont	55,00
2009er Barbaresco DOCG (Battasiolo) Piemont	55,00
2009er Mora di Sassi DOCG ( Barbera Asti Superiore Barrique )Tenuta Malgrá- Piemont	69,00
2006er Brunello di Montalcino DOCG (La Lecciaia) Toskana	69,00
2009er Sangiovese della Maremma IGT (Tenuta Sassoregale) Toskana	38,00
2009er Syrah della Maremma IGT (Tenuta Sassoregale) Toskana	38,00
2011er Chianti Classico DOCG (Spadaio Piccorto) Toskana	35,00
2009er Chianti Classico Riserva DOCG (Spadaio Piccorto) Toskana	42,00
2007er Tignanello IGP (Antinori) Toskana	138,00
2007er Cannonau di Sardegna Riserva DOC (Sella & Mosca) Sardinien	36,00
2009er Morellino di Scansano DOCG (Santa Vicenza) Toskana	29,00
2010er Bruciato Bolgheri DOC (Cabernet- Merlot- Syrah) Marchesi Antinori- Toskana	49,00
2009er Centocinquanta IGP (Merlot)- Vignalta- Veneto	59,00
2010er Ripasso della Valpolicella Superiore DOC (Luigi Righetti) Venetien	39,00
2009er Amarone della Valpolicella Classico DOCG (Luigi Righetti) Venetien	65,00

## Abendmenü

*Rosa gebraten Thunfischfilet und Babycalamari vom Grill mit Saisonsalat*

\*\*\*

*Tagliolini mit schwarzem Sommertrüffel in Buttersauce*

\*\*\*

*Goldbrassefilet kross gebraten mit weißem Spargel und Senf-Hollandaisesauce  
oder (nach Wahl)*

*Rinder-Tagliata vom Grill mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesankäse*

35,00 €

## MITTAGSLUNCH

*Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat + Saisonsalat 9,50 €*

*Spaghettini alla Carbonara (ohne Sahne) + Saisonsalat 9,90 €*

*Tagliatelle al Salmone- Bandnudeln mit Lachs + Saisonsalat 12,90 €*

## LUNCH II

*Salmone Marinato- Schottische Gravedlachs mit Rucolasalat*

\*\*\*

*Tagliatelle mit Maispouardenbrust und Steinpilzen*

**16,90 €**

***Rosa gebraten Thunfischfilet mit Saisonsalat 13,90 €***

***Rinderstraccetti auf Saisonsalat und gehobelem Parmesan 13,90***

***Petti di Quaglia (ausgelöst) mit Parmesan-Spargel-Risotto 14,90 €***

***Maispouardenbrust auf frischen Tagliatelle mit Trüffelsauce 16,90 €***

## LUNCH III

*Wachtel (ausgelöst) kross gebraten auf Saisonsalat*

\*\*\*

*Filetto di Tonno- Rosa gebraten Thunfischfilet mit weißem Spargelsalat*

*oder (nach Wahl)*

*Maispouardenbrust auf frischen Tagliatelle mit Trüffelsauce*

**22,90 €**