

Wochenkarte / Carta della settimana

Antipasto

- Salmone fritto con sesamo su alghe marine 10,00 €
Frittierte Lachs in sesamkruste, auf Meeresalgensalat
- Carpaccio di vitello con canterelli in padella e scaglie di parmigiano 11,50 €
Kalbstafelspitz-Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen und Parmesansplitttern
- Antipasto vino e libri (verdure grigliate, specialità di terra e di mare) 13,50 €
Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses, gegrilltes Gemüse & verschiedenen Spezialitäten

Pasta

- Tagliolini fatti in casa flambati nella forma di grana, al tartufo nero (vegetariano) 16,50 €
Hausg. dünne Bandnudeln im Grana Padano-Laib flambiert, mit frischem Trüffel
- Tagliatelle fatte in casa al pomodoro con melanzane, ricotta e basilico 10,50 €
Hausgemachte Bandnudeln in Tomatensauce mit Aubergine, Ricotta-Frischkäse und Basilikum
- Linguine aglio, olio e scampone in padella 15,00 €
Dünne Bandnudeln mit Knoblauch, nativem Olivenöl und gebratener Riesengarnele
- Risotto con salsa di peperoni grigliati e calamaretti 12,50 €
Risotto mit Sauce von gegrillter Paprika und gebratenen Tintenfischchen

Pizza

- Pizza bianca con ricotta, melanzane e basilico 10,00 €
Weiße Pizza (keine Tomatensauce) mit Ricottafrischkäse, Aubergine und Basilikum

Fisch

- Pesce a scelta dalla vetrina, con contorno del giorno; fatevi consigliare dai camerieri!
Frischer Fisch aus unserer Vitrine, mit Tagesbeilage, unsere Kellner beraten Sie gern!!!
- Arruffata di pesce, con verdure di contorno 24,50 €
Gemischter Fischteller (aus der Pfanne) mit Gemüsebeilage

Fleisch

- Entrecôte argentina ai ferri con contorno di patate e verdure 23,00 €
Argentinisches Entrecôte vom Grill, an Kartoffeln und Gemüse

Dessert

- Semifreddo fatto in casa al cioccolato e fragole 5,50 €
Hausgemachtes Schokoladen- und Erdbeer Semifreddo