

EMPFEHLUNGEN

CARPACCIO DI SALMONE CON ARANCIA E AVOCADO – €15,90

Zartes Lachscarpaccio mit frischen Orangenfilets und cremiger Avocado, verfeinert mit Zitronenöl und rosa Pfeffer.

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON FORMAGGIO DI CAPRA, NOCI E BALSAMICO – €12,50

Feines Rote-Bete-Carpaccio, serviert mit cremigem Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen, Olivenöl und einer edlen Balsamico-Reduktion.

INSALATA DI POLPO E PATATE – €16,90

Zarter Oktopussalat mit Kartoffeln, verfeinert mit Zitronenöl und Petersilie.

INSALATA AI CALAMARETTI – €16,90

Zarte Baby-Calamari, leicht gegrillt und serviert auf einem Bett aus gemischtem Salat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Fenchel, abgerundet mit einem Zitronen-Olivenöl-Dressing.

RIGATONI DELLA NONNA – €17,50

Rigatoni mit zart geschmortem Rindfleisch und Schweinerippchen, verfeinert mit Pecorinokäse.

TAGLIOLINI AL LIMONE CON GAMBERI – €18,50

Feine Tagliolini in einer Zitronen-Butter-Soße, serviert mit Garnelen.

TAGLIATELLE NERE DI SEPIA CON CALAMARETTI E SALSA AL VINO BIANCO – €18,90

Hausgemachte schwarze Tagliatelle mit Sepia-Tinte, serviert mit zarten Baby-Calamari in einer leichten Weißwein-Knoblauch-Soße, verfeinert mit Petersilie.

TAGLIATELLE AL RAGÙ D'OCA – €17,90

Hausgemachte Tagliatelle mit langsam geschmortem Gänseragout, verfeinert mit Rotwein, Kräutern und Parmesanspänen.

FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE DI VINO ROSSO E PUREA DI SEDANO – €32,90

Zartes Rinderfilet mit einer tief aromatischen Rotweinreduktion, serviert auf cremigem Selleriepüree, begleitet von glasierten Möhrchen.

PIZZA 'NDUJA E POMODORI SECCHI – €13,50

Pizza mit würziger, scharfer Streichsalami ('Nduja), getrockneten Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum.

SEMIFREDDO AI NOCI CON SALSA AL CARMELLO – €8,50

Halbgefrorenes Walnuss-Dessert, verfeinert mit gerösteten Walnüssen, serviert mit einer samtigen Karamellsoße.