

Mittagstisch

Di-Fr 12-15 Uhr

Lasagna bolognese 12,50

Lasagne mit Rindfleisch und Bolognesesoße.

Lasagna vegetariana 12,50

Lasagne mit Gemüse und Tomatensoße.

Spaghetti alla Puttanesca 12,90

Spaghetti geschwenkt mit San-Marzano-Tomaten, Taggiasca-Oliven, Kapern aus Pantelleria, Knoblauch und einer kräftigen Note von Peperoncino.

Gnocchi in Crema di Capra 12,90

Hausgemachte Kartoffelgnocchi, umhüllt von einer cremigen Ziegenkäsefondue, garniert mit gerösteten Walnusskernen und frischem Rucola.

Arista di Maiale al Forno 15,90

Im Ofen gebratene Schweinelende mit mediterranen Kräutern, serviert im eigenen Bratensaft mit Beilage von Rosmarin-Drillingen.

Seppie Ripiene allo Chardonnay 17,50

Gefüllte Sepia mit einer aromatischen Brotkrumenfüllung aus Knoblauch, Petersilie und Peperoncino, abgelöscht mit trockenem Weißwein.

Pizza Bianca Tirolese 12,90

Weißer Pizza mit Fior-di-Latte-Mozzarella, frischen grünen Spargelspitzen und feinen Scheiben Südtiroler Speck.

Empfehlungen

Insalata di Gamberi e Asparagi 17,50

Garnelensalat mit grünen Spargel, Apfel an Olivenölzitronette.

Asparagi verdi gratinati 17,50

Grüne Spargelstangen aus dem Ofen, überbacken mit aromatischem Parmesan und umhüllt von feinem Parmaschinken.

Caponata alla Siciliana 16,50

Traditionelles sizilianisches Gemüsegericht aus Auberginen, Tomaten, Sellerie und Oliven, fein abgeschmeckt mit Kapern und einer typisch süß-sauren Note.

Gnocchi di Patate con Gamberi in Salsa Rosa 18,50

Zarte Kartoffelgnocchi mit Flusskrebse in einer feinen Rosésoße, cremig und aromatisch abgestimmt.

Tagliolini Pesce Spada 21,50

Tagliolini all'uovo mit feinen Würfeln von Schwertfisch, frischen Zitronenzesten und dem aromatischen Hauch von Bärlauch.

Carré di Maiale Duroc 29,50

Duroc-Schweinekarree mit Knochen, in geklärter Butter und Salbei angebraten. Serviert mit sautiertem Spinat und Rosmarin-Drillingen.

Trancio di Pesce Spada 29,50

Gegrilltes Schwertfischsteak vom Holzkohlegrill mit aromatischer Bärlauchpanade, serviert auf einem Bett aus knackigem saisonalem Salat.

Dessert Empfehlung

Mousse al Cioccolato 8,50 Fondente

Mousse aus dunkler Schokolade, luftig und intensiv im Geschmack, garniert mit gerösteten Pistazienstückchen aus Bronte.

Lunch table

Tuesday to Friday | 12:00-15:00

Lasagna bolognese 12,50

Lasagna with beef and Bolognese sauce.

Lasagna vegetariana 12,50

Lasagna with vegetables and tomato sauce.

Spaghetti alla Puttanesca 12,90

Spaghetti tossed with San Marzano tomatoes, Taggiasca olives, capers from Pantelleria, garlic, and a bold hint of chili pepper.

Gnocchi in Crema di Capra 12,90

Homemade potato gnocchi, coated in a creamy goat cheese fondue, garnished with toasted walnut pieces and fresh arugula.

Arista di Maiale al Forno 15,90

Oven-roasted pork loin with Mediterranean herbs, served in its own pan juices with a side of rosemary potatoes.

Seppie Ripiene allo Chardonnay 17,50

Stuffed cuttlefish with an aromatic breadcrumb stuffing made with garlic, parsley, and chili flakes, deglazed with dry white wine.

Pizza Bianca Tirolese 12,90

White pizza topped with fior-di-latte mozzarella, fresh green asparagus tips, and thin slices of South Tyrolean speck.

Recommendations

Insalata di Gamberi e Asparagi 17,50

Shrimp salad with green asparagus, apple with olive oil and lemon vinaigrette.

Asparagi verdi gratinati 17,50

Green asparagus spears from the oven, topped with aromatic Parmesan and wrapped in thin slices of Parma ham.

Caponata alla Siciliana 16,50

A traditional Sicilian vegetable dish made with eggplant, tomatoes, celery, and olives, delicately seasoned with capers and featuring a characteristic sweet-and-sour flavor.

Gnocchi di Patate con Gamberi in Salsa Rosa 18,50

Delicate potato gnocchi with crayfish in a delicate rosé sauce, creamy and full of flavor.

Tagliolini Pesce Spada 21,50

Egg tagliolini with finely diced swordfish, fresh lemon zest, and a hint of wild garlic.

Carré di Maiale Duroc 29,50

Duroc pork loin on the bone, seared in clarified butter and sage. Served with sautéed spinach and rosemary potatoes.

Trancio di Pesce Spada 29,50

Grilled swordfish steak from the charcoal grill with an aromatic wild garlic crust, served on a bed of crisp seasonal salad.

Dessert Empfehlung

Mousse al Cioccolato 8,50

Fondente

Mousse aus dunkler Schokolade, luftig und intensiv im Geschmack, garniert mit gerösteten Pistazienstückchen aus Bronte.