



## Pasta del giorno / Mittagspasta

**Tortellini al burro e salvia** 11,90  
Tortellini in Salbeibutter

**Antipasto Buonissimo** 21,50  
Vorspeisen Variation mediterraner Art

**Asparagi in camicia** 20,50  
Weiße und Grüne Spargel in Parmaschinkenmantel gegrillt an Salatbouquet

**Antipasto nettuno** 24,50  
Variation diverser Meeresfrüchtedelikatessen

**Surf `n` turf con valeriana e ricotta salata** 21,50  
Jakobsmuscheln- Kalbsfiletcarpaccio mit Feldsalat und würzigen Frischkäse

**Calamaretti palermitana** 18,50  
Baby-Calamari in Brot-Kräuterkruste gegrillt



**Risotto asparagi, salsiccia e aglio orsino** 20,50  
Risotto mit weißem & grünem Spargel an Salsiccia in Bärlauchpesto

**Cavatelli al brasato di vitello e cardoncelli** 19,50  
Olivenblattnudeln mit Kalbsschmorbraten und Kräuterseitlingen

**Linguine al ragù d' ombrina e limone** 21,50  
Streifenspaghetti mit Ragout vom Adlerfisch und Zitrone

**Spaghettoni chitarra alla genovese di polpo e pecorino** 19,50  
Vierkantspaghetti mit Oktopus und Pecorinokäse

**Tagliolino alla forma di Parmigiano** 20,50  
Dünne Bandnudeln aus dem Parmesanleib



**Branzino alla griglia** 29,50  
Loup de mer mit frischen Kräutern gegrillt

**Ombrina su asparagi gratinati** 34,50  
Wildfang Adlerfischfilet an gratiniertem Spargel

**Stinco di agnello con spinaci** 30,50  
Lammkeule geschmort in Barolosauce an Spinat

**Filetto di vitella al barolo** 32,50  
Kalbsfilet rosa gegrillt an Barolosauce

**Manzo con cardoncelli** 32,50  
Rumpsteak mit Kräuterseitlingen in Cognacsauce

Dessert:  
**Fragole al mascarpone e pistacchio** 10,90  
Erdbeeren mit Mascarpone-Pistaziencreme

Weißwein  
**Lugana** 2022 D.O.C. Piemont -trocken/aromatisch - 1/4 8,90  
**Pecorino** 2021 D.O.C. Sizilien -trocken/mineralisch- 1/4 12,50

Rosé  
**Tai rosé** 2022 D.O.C. Calabrien -fruchtig/mineralisch- 1/4 9,50

Rotwein  
**Neraja riserva** 2016 D.O.C. Apulien -intensiv/johannisbeer- 1/4 8,50  
**Rosso Montalcino** BANFI 2020 D.O.C. Südtirol -samtig/fruchtig- 1/4 10,50

