



Pasta del giorno / Mittagspasta

Farfalle con tonno e crema di peperoni 11,90
Schmetterlingsnudeln mit Thunfisch in Paprikacreme

Antipasto Buonissimo 21,50
Vorspeisen Variation mediterraner Art

Asparagi bianchi gratinati con parma 20,50
Weißer Spargel an Parmaschinken gratiniert

Polpo croccante 21,50
Oktopus knusprig gebraten an Salatbouquet

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, capesante e curry 24,50
Risotto mit weißem & grünem Spargel und Jakobsmuscheln in Currysauce

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

Linguine al ragù d'ombrina e limone 21,50
Zitronen-Streifenspaghetti mit Adlerfischragout

Spaghettoni chitarra con asparagi e salsiccia 20,50
Vierkantspaghetti mit Salsiccia und Spargel

Tagliolino nella 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 gebratenem Spargel

Stinco di agnello 28,50
Lammkeule geschmort in Barolosauce

Filetto di vitella al barolo 39,50
Kalbsfilet rosa gebraten in Parmaschinken- Pistazienmantel an Barolosauce und Spinat

Manzo con cardoncelli 34,50
Rumpsteak rosa gebraten mit Kräuterseitlingen in Cognacsauce

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

Weißwein					
Lugana	2022 D.O.C.	Lombardai	-trocken/aromatisch -	1/4	8,90
Pecorino	2021 D.O.C.	Abruzzen	-trocken/mineralisch-	1/4	12,50
Rosé					
Tai rosé	2022 D.O.C.	Venetien	-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.	Toscana	-samtig/fruchtig-	1/4	10,50

