

## Unsere Empfehlungen

### Antipasti

- 101. Antipasto piemontese** € 14,90  
*Gemischte Vorspeisen aus Piemont*
- 102. Antipasto misto di pesce** € 18,50  
*Gemischter Fisch-Vorspeisen-Teller*
- 103. Bollito di vitello in salsa verde con insalata** € 13,50  
*Tafelspitz vom Kalb in grüner Sauce mit Salat*
- 104. Zimino di pesce alla sarda** € 15,50  
*Edel Fischsuppe mit Knoblauch Bruschetta*
- 105. Klein Portion** € 8,50

### Paste

- 106. Panissa piemotese** € 14,50  
*Piemontesischer Risotto mit Wirsing, Bohnen und Novara Salami*
- 107. Tagliatelle con pesce spada** € 14,50  
*Tagliatelle mit Schwertfisch,  
frischen Tomaten und Majoran*
- 108. Spaghetti al nero di seppia** € 14,50  
*Spaghetti mit Sepia (Tintenfisch)*
- 109. Plin con crema di zucca al tartufo** € 17,50  
*Piemontesische Ravioli mit Kürbis Creme und Schwarzen Trüffeln*

### Pizze

- 110. Pizza Calabrese** € 12,50  
*Pizza mit scharfer calabresischer Salami, Rucola  
und Parmesan-Spänen*
- 111. Pizza Fabio** € 12,90  
*Pizza mit frischem Thunfisch, schwarzen Oliven, Tomaten  
und Majoran (scharf)*

## Carni

- 112. Ossobuco di vitello con pure' di patate** € 21,50  
*Geschmorte Kalbsbeinscheibe mit Kartoffelpüree*
- 113. Medaglioni di manzo al porto** € 24,50  
*Gebratene Rinderlende in Portweinjus*
- 114. Stinco di agnello al vino bianco con pure'** € 18,50  
*Geschmorte Lammhaxe in Weisswein-Sauce mit Kartoffel-Püree*
- 115. Petto di anatra al miele e balsamico** € 18,90  
*Entenbrust in Honig-Balsamico Jus*

## Pesci

- **Orata o spigola alla griglia ( spinato )** € 20,50  
*Dorade Royal oder Wolfsbarsch vom Grill ( entgrätet )*
- **Trancio di salmone al limone e timo** € 17,90  
*Lachsfilet in Zitronen-Thymian-Sauce*
- **Pescespada alla griglia** € 25,90  
*Schwertfisch vom Grill*
- **Sogliola al limone e capperi** € 32,90  
*Seezunge in Zitronen-Kapernbutter*
- **Coda di rospo alla palermitana** € 25,50  
*Gebratener Seeteufel Palermitana Art*

## Dolce del mese

- **Bonet** € 6,90
- **Moka-Zimt Pannacotta** € 6,90

Wenn Sie Allergiker sind, lassen Sie sich bitte von unserem Personal beraten.