

Unsere Empfehlungen

Antipasti

- 101. Antipasto piemontese** € 14,90
Gemischte Vorspeisen aus Piemont
- 102. Insalata di gamberi con avocado grigliato** € 14,90
Gambas Salat mit Basilikum Mayonnaise auf gegrillter Avocado
- 103. Galantina di pollo con cipolle in agrodolce** € 11,50
„Huhn Galantine“ auf Salat der Saison mit Zweibel Confit
- 104. Zimino di pesce alla sarda** € 15,50
Edel Fischsuppe mit Knoblauch Bruschetta
- 105. Klein Portion** € 8,50

Paste

- 106. Risotto con i Porcini** € 15,90
Risotto mit Steinpilzen
- 107. Pappardelle al ragu' di agnello** € 14,90
Pappardelle Nudeln mit Lammragout
- 108. Tagliolini al tartufo nero** € 17,90
Tagliolini Nudeln mit schwarzen Trüffeln
- 109. Plin con ragu' di coniglio** € 14,50
Piemontesische Ravioli mit Kaninchenragout

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. Brasato alla piemontese con polenta** € 19,50
*Rinderschmorbraten in Rotwein „piemontesischer Art“
mit Polenta*
- 113. Medaglioni di vitello ai porcini** € 20,50
Kalbsrückenmedaillon mit Steinpilzen
- 114. Petto di anatra al miele e balsamico** € 17,90
Entenbrust in Honig-Balsamico Jus
- 115. Cotoletta di maiale iberico con crema di cipolle rosse** € 17,50
Iberico-Schweinekotelette auf Tropea Zwiebel Creme

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** € 23,90
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

- **Amarettoparfait** € 6,90
- **Trifle mit Joghurt & Feigencreme** € 6,90

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