

Unsere Empfehlungen

Antipasti

- 101. Antipasto misto di pesce** € 17,50
Gemischter Fisch-Vorspeisen-Teller
- 102. Antipasto piemontese** € 15,90
Gemischte Vorspeisen aus Piemont
- 103. Carpaccio di coda di rospo** € 14,90
Seeteufel Carpaccio mit Limettenvinaigrette und Keta-Kaviar
- 104. Animella con insalata di spinaci al porto** € 14,90
Gebratenes Kalbsbries auf Spinatsalat in Portweinsauce

Paste

- 106. Risotto agli asparagi verdi e bottarga** € 14,90
Risotto mit grünem Spargel und Bottarga
- 107. Tagliatelle agli scampi** € 14,90
Tagliatelle mit Gambas in Hummerfond
- 108. Calamarata cozze e ceci** € 14,90
Calamarata Nudeln mit Miesmuscheln und Kichererbsen
- 109. Pappardelle al ragu' di agnello** € 14,50
Pappardelle Nudeln mit Lammragout

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. Involtini di pollo con scamorza e asparagi** € 19,50
Gefüllte Hahnchenkeule mit Scamorzakäse und grünem Spargel
- 113. Bocconi di agnello con crema di melanzane** € 18,90
Rosagebratene Lamm-Nuss auf Auberginen Creme
- 114. Guance di manzo con pure'** € 19,50
Geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree

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

- **Maracuja Sorbet** € 6,90
- **Trifle mit Joghurt & Himbeercreme** € 6,90

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