

Unsere Empfehlungen

Antipasti

- 101. Antipasto piemontese** € 14,90
Gemischte Vorspeisen aus Piemont
- 102. Carpaccio di polipo** € 14,90
Oktopus Carpaccio mit Rucola und Zitronenvinaigrette
- 103. Prosciutto culatello con burrata e pane carasau** € 16,50
Culatello-Schinken mit Burrata und Carasau Brot
- 104. Scamorza al tartufo con insalata** € 14,50
Getrüffelter Frischkäse vom Grill auf Wildkräuter-Salat

Paste

- 106. Risotto con piselli e salsiccia** € 14,00
Erbsen-Risotto mit Salsiccia
- 107. Tagliatelle al tonno fresco** € 14,50
Tagliatelle mit frischem Thunfisch
- 108. Pappardelle al ragu' di cinghiale** € 14,50
Pappardelle Nudeln mit Wildschwein-Ragout
- 109. Ravioli alla zucca con taleggio e tartufo** € 18,90
Kurbis-Ravioli mit Taleggio-Sauce 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. Fegato di vitello alla tirolese** € 18,90
Gebratene Kalbsleber mit Speck, Zwiebeln und Äpfeln
- 113. Stinco di agnello al vino bianco con pure'** € 18,50
Geschmorte Lammhaxe in Weisswein-Sauce mit Kartoffel-Püree
- 114. Coda di bue stufata con polenta** € 17,50
Geschmorter Ochschwanz mit Polenta
- 115. Trippa alla romana con patate** € 15,50
Kalbs- Kutteln Römischer Art

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

- **Amaretto Parfait** € 6,90
- **Trifle mit Joghurt & Birnen Kompott** € 6,90

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