

## Unsere Empfehlungen

### Antipasti

- **Salmone marinato e tatar di tonno** € 15,90  
*Hausgebeizter Lachs mit Thunfisch-Tatar auf Avocado-Salat*
- **Animella con lenticchie al balsamico e salsa al porto** € 15,50  
Gebratenes Kalbsbries auf Balsamico-Linsen in Portwein-Sauce
- **Polpette di sardine con insalata di cous cous** € 12,90  
*Frikadellen aus Sardinien auf Cous-Cous-Salat mit pikantem Tomatensugo*
- **Scamorza al tartufo con insalata** € 14,90  
*Getrüffeltes Frischkäse vom Grill auf Wildkräuter-Salat*

### Paste

- **Risotto alla zucca e crema di caprino** € 14,90  
*Kürbis-Risotto mit Ziegenkäse Creme*
- **Tagliolini con gamberi di fiume** € 15,50  
*Tagliolini mit Flusskrebse und Hummer-Bisque*
- **Fagottini al radicchio con crema di taleggio e tartufo nero** € 19,50  
*Radicchio Fagottini in Taleggio-Creme und schwarzem Trüffeln*
- **Tagliatelle al tonno fresco** € 15,50  
*Tagliatelle mit frischem Thunfisch*

### Carni

- **Petto di anatra al melograno** € 19,90  
*Rosagebratene Entenbrust mit Granatapfel Jus*
- **Fegato di vitello alla tirolese** € 18,90  
*Gebratene Kalbsleber mit Speck, Zwiebeln und Äpfeln*
- **Coniglio alla genovese** € 18,90  
*geschmorte Kaninchen mit Schwarzen Oliven und Kartoffeln*
- **Bocconi di agnello con carciofi** € 21,90  
*Rosagebratene Lamm-Nuss auf gebratenen Artischocken*

### Dolce del mese

- **Bonet** € 6,90
- **Gemischtes Dessert** € 8,50