

Unsere Empfehlungen

Antipasti

- 101. Tartar di tonno con carpaccio di avocado** € 15,90
Thunfisch-Tatar auf Avocado Carpaccio
- 102. Capesante gratinate su insalata di stagione** € 15,50
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Kräutern auf Salat
- 103. Lingua di vitello in salsa verde con insalata** € 13,90
Kalbszunge in grüner Sauce mit Salat
- 104. Caprino gratinato al miele con insalata selvatica** € 13,50
Mit Honig überbackener Ziegenkäse auf Wildkräuter-Salat

Paste

- 106. Risotto alle melanzane e ippoglosso affumicato** € 14,50
Auberginen-Risotto mit geräuchertem Heilbutt
- 107. Spaghetti bottarga** € 14,90
Spaghetti mit Knoblauch und Bottarga
- 108. Gnocchi ripieni ai formaggi**
con crema di patate dolci e tarufo nero € 17,90
Gefüllte Käse Gnocchi mit Süßkartoffelcreme und schwarzen Trüffeln
- 109. Paccheri al baccalà'** € 14,50
Paccheri Nudeln mit Stockfisch

Pizze

- 110. Pizza Calabrese** € 12,50
Pizza mit scharfer calabresischer Salami, Rucola und Parmesan-Spänen
- 111. Pizza Caprino** € 12,50
Pizza mit Ziegenkäse, Kirschtomaten und Rucola

Carni

- 112. Crepinette di coniglio tartufato** € 21,90
Crepinette vom Kaninchen mit Trüffelsauce auf Wildkräutern
- 113. Scottadito di agnello** € 18,90
Gegrillte dünne Lammkeulenscheibe nach römischer Art
- 114. Entrecôte argentina alla griglia** € 22,90
Gegrilltes argentinisches Entrecôte mit Walnußbutter
- 115. Costatine di vitello al forno con pure'** € 18,90
Geschmorte Kalbsrippchen mit Püree

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
- **Coda di rospo alla palermitana** € 25,50
Gebratener Seeteufel Palermitana Art

Dolce del mese

- **Kirsch Parfait** € 6,90
- **Trifle mit Joghurt und Feigenkompott** € 6,90
- **Gemischte Dessert** € 8,50

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