

Unsere Empfehlungen

Antipasti

- 101. Fegato di coniglio con cipolle rosse su insalata di spinaci** € 13,90
Gebratene Kaninchenleber auf rotem Zwiebelconfit und Spinatsalat
- 102. Carpaccio di coda di rospo** € 15,50
Seeteufel Carpaccio mit Zitronenvinaigrette und Keta-Kaviar
- 103. Polpette di sardine con insalata di cous cous** € 13,90
Frikadellen aus Sardinien auf Cous-Cous-Salat mit pikantem Tomatensugo
- 104. Zimino di pesce alla sarda** € 15,50
Edel Fischsuppe mit Knoblauch Bruschetta
- 105. Kleine Portion** € 8,50

Paste

- 106. Risotto al profumo di aglio con bottarga** € 16,50
Knoblauch Risotto mit Bottarga
- 107. Tagliatelle ai carciofi e pecorino** € 14,90
Tagliatelle mit frischen Artischocken und geraspelttem Pecorino
- 108. Ravioli sardi** € 15,50
Hausgemachte Sardische Ravioli mit Kartoffeln, Pecorino und Safran
- 109. Gnocchi di barbabietola-salsa al taleggio e tartufo** € 17,90
Hausgemachte Rotebetegnocchi in Taleggio-Sauce mit schwarzen Trüffeln

Pizze

- 110. Pizza Calabrese** € 12,50
Pizza mit scharfer calabresischer Salami, Rucola und Parmesan-Spänen
- 111. Pizza parmigiana** € 12,90
Pizza mit Aubergine, Büffelmozzarella, Parmesan und Rucola

Carni

- 112. Coda di bue stufata con pure' di sedano** € 17,50
Geschmorter Ochsenchwanz mit Kartoffel-Sellerie Püree
- 113. Petto di faraona tartufato** € 21,50
Perlhuhnbrust im Ricotta-Triüffelmantel
- 114. Brasato alla piemontese con polenta** € 20,50
*Rinderschmorbraten in Rotwein „piemontesischer Art“
mit Polenta*
- 115. Bocconi di agnello su crema di ceci** € 21,90
Rosagebratene Lamm-Nuss auf Kichererbsen-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** € 25,90
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

- **Bonet** € 6,90
- **Trifle mit Joghurt und Orangenmarmelade** € 6,90

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