

Unsere Empfehlungen der Woche

Vini

Rosè

Terre Cerase, Villa Matilde, Cmapania 0,2l 6,50 0,75l 22,50

Weiß

Vermentino, Arethusa, Sardegna 0,2l 6,00 0,75l 20,50

Ribolla Gialla, Sirch, Friuli 0,2l 7,50 0,75l 26,50

Rot

Syrah, Sallier de la Tour, Sicilia 0,2 l 6,00 0,75 l 20,50

Barbera d' Alba, C. Burlotto, Piemonte 0,2 l 8,00 0,75 l 27,50

Antipasti

Asparagi verdi e bianchi con mousse di formaggi e uovo croccante 14,50

Weißer und grüner Spargel mit Frischkäse-Mousse und paniertem Eigelb

Carpaccio di polipo su rucola e pepe rosa 13,50

Carpaccio vom Oktopus auf Rucola mit rosa Pfeffer

Primi

Gnocchetti tricolore con olive, pomodori secchi, pesto e ricotta salata 13,50

Bunte Gnocchi mit Oliven, getrocknete Tomaten, Pesto und geriebenem Ricotta

Fregola sarda con gamberi e asparagi verdi 13,50

Kleine geröstete Nudeln mit Garnelen und grünem Spargel

Spaghetti nella forma di parmigiano con tartufo nero 15,50

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit gehobelten schwarzen Trüffel

Pizze

Pizza D.O.C. 11,50

Pizza (ohne Tomatensosse) mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Pizza al tartufo nero 14,50

Pizza mit Sardellen, Caciocavallo-Käse und gehobeltem schwarzen Trüffel

Secondi

Tagliata di manzo alla toscana 21,50

Rindersteak in Streifen mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan, mit Beilage

Filetto di branzino su letto di patate e verdure 22,50

Wolfsbarsch-Filet auf Kartoffeln und Gemüse, mit Beilage

Dessert

Crème brûlée 6,50

