

Tageskarte

special antipasti

ALICI FRITTE

Frittierte Sardellen aus dem Mittelmeer (Italien) mit selbstgemachter Zitronen-Mayonnaise serviert

14,90 €

IMPEPATA DI COZZE

Die ersten Miesmuscheln der Saison auf italienische Art mit Knoblauch, frischen Tomaten und Kräutern verfeinert, mit geröstetem Brot serviert

1 kg Jumbo 24,90

CARPACCIO DI MANZO CON CAPPERI, CIPOLLA CARAMELLATA, MAYONNAISE, SARDELLEN

Rinderfiletcarpaccio mit karamellisierten roten Zwiebeln mit Sardellen Filet an selbstgemachter Mayonnaise mit Brot Chips serviert

18,90 €

VEGETARISCHES SUSHI

Gegrilltes Gemüse mit Büffelmozzarella gefüllt, mit einer Parmigiano-Creme und Brot-Chips serviert

18,90 €

So lange der Vorrat reicht

Tageskarte

pasta

PASTA CON GAMBERO ROSSO DI MAZZARA, CAPESANTE E TARTUFO

Selbstgemachte Pasta mit roten Gambas aus Mazzara (Sizilien) und Jakobsmuscheln,
mit Gambas-Fond verfeinert

28,90 €

PASTA ALLA PESCATORA

Selbstgemachte Pasta auf Fischer-Art mit Miesmuscheln, Oktopus, Gambas, Kalamari,
Sepia, Venusmuscheln, frischen Tomaten und Kräutern verfeinert

25,90 €

PASTA AL FILETTO DI MANZO E FUNGHI

Selbstgemachte Pasta mit Rinderfilet (Argentinien Premium Qualität Black Angus) und
Waldpilzen, im Parmesan-Leib geschwenkt

25,90 €

PASTA ALLA CARBONARA TARTUFATA

Selbstgemachte Pasta alla Carbonara mit Trüffel, im Pecorino-Leib geschwenkt

25,90 €

PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE E VERDURE GRIGLIATE CON MOUSSE DI BURRATA

Selbstgemachte Pasta mit Zucchini-Creme, gegrilltem Gemüse, Burrata-Mousse und
Kräutern verfeinert

22,90 €

Monatspizza a la Jana

San Marzano Tomatensoße DOP, Bresaola vom Black Angus Rind, Parmigiano Reggiano
24 Monate DOP, Kirschtomaten, Fior di Latte, Olivenöl mit Trüffel

29,90 €

So lange der Vorrat reicht

Tageskarte

carne

BISTECCA AI FERRI

Rumpsteak (Australien Black Angus Qualität, ohne Hormone und ohne Antibiotika) in Butter gebraten mit Kräutern

35,90 €

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Rinderfilet (Argentinien Premium Qualität Black Angus) mit Butter gebraten und Kräutern verfeinert

40,90 €

CARRÉ DI AGNELLO AI FERRI

Lammkarree (Irische Qualität) gegrillt, mit feiner Lamm-Jus verfeinert

34,90 €

Auf Wunsch Soßen:

Waldpilz-Sauce, Grüne Pfeffer-Sauce oder Rotwein-Sauce mit Schalotte je **4,90€**

Trüffel-Rahm-Sauce mit Parmesan: **6,90€**

pesce

FRITTURA MISTA

Frittierter Oktopus, Kalamari, Sepia, Gambas und Sardellen mit Zitronen-Mayonnaise serviert

28,90 €

BRANZINO CON SALSA ALLE ERBE

Wilder Wolfsbarsch mit Kräuter-Zitronen-Sauce

25,90 € Ganzer Wolfsbarsch für 2 Personen, ca. 1.200 kg für **45,90€**

LOTTE CON SALSA AL LIMONE, MIELE E PEPERONCINO CON PETALI DI MANDORLE

Seeteufel-Medaillons mit Zitronen-Honig-Sauce (leicht pikant), mit gehobelten Mandeln und Kräutern verfeinert

34,90 €

Beilagen

PASTA, GEMÜSE, SALAT oder HAUSGEMACHTE, FRITTIERTE KARTOFFELECKEN jeweils 4,90 €