

# *Tageskarte*

## *special antipasti*

### **ARANCINI DI RISO AL RAGÙ**

Sizilianische Spezialität: Frittierte Reiskugeln mit Fior di Latte di Agerola (hochwertiger Mozzarella aus Agerola) und Fleisch-Ragout gefüllt, in knuspriger Semmelbrösel-Panade. Auf Parmesan-Sauce serviert

**12 €**

### **SUSHI VEGETARIANO**

Vegetarisches Sushi mit mediterranem Gemüse und Büffelmozzarella gefüllt. Auf würziger Pecorino-Creme (gereifter römischer Schafskäse) mit knusprigen Brot-Chips, mit frischen Kräutern verfeinert

**18,90 €**

### **ANTIPASTO DI MARE CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI CONFIT, CHIPS DI PANE**

Panierter, frittierter Büffelmozzarella mit Oktopus gegrillt, Wildfang-Gambas gebraten und feiner Zitronen-Mayonnaise serviert

**25,90 €**

*So lange der Vorrat reicht*

# *Tageskarte*

## *pasta*

### **PASTA AI GAMBERONI, BURRATA, POMODORINI E BASILICO**

Hausgemachte Pasta mit Wildfang-Gambas, confierten Cherrytomaten, Burrata-Creme und Basilikum verfeinert

**22,90 €**

### **PASTA ALLA PESCATORA**

Selbstgemachte Pasta nach Fischerart mit leicht gebratenem Oktopus, Kalamari, Gambas, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Tomaten und Kräutern verfeinert

**22,90 €**

### **CANNELLONI VEGETARIANI**

Hausgemachte Cannelloni mit mediterranem Gemüse, Ricotta und Fior di Latte (Mozzarella) gefüllt, mit einer feinen Sahnesauce verfeinert

**22,90 €**

### **PASTA AL RAGOUT DI WAGYU SALTATA NEL PARMIGGIANO CON TARTUFO ESTIVO**

Selbstgemachte Pasta mit Wagyu-Ragout, im Parmesanleib geschwenkt, mit hochwertigem Sommertrüffel verfeinert

**28,90 €**

### **CARBONARA TARTUFATA**

Selbstgemachte Pasta auf Carbonara Art (typisch römisches Gericht) mit Eigelb, Guanciale (hochwertiger römischer luftgetrockneter Speck), im Pecorino-Leib geschwenkt und mit hochwertigem Sommertrüffel verfeinert

**24,90 €**

## **Monatspizza**

### **DI PIZZA DEL MESE CON BUFALA , CREMA DI PARMIGGIANO ,VERDURE GRIGLIATE E TARTUFO**

Pizza mit Büffelmozzarella, Parmiggiano-Creme, gegrilltem Gemüse & Sommer Trüffel

**29,90 €**

*So lange der Vorrat reicht*

# Tageskarte

## *carne*

### **COTOLETTE DI CARRÉ D'AGNELLO AI FERRI**

Gebratene Lammkarree-Koteletts mit Kräutern verfeinert, mit hausgemachtem Joghurt-Dip serviert

**30,90 €**

### **FILETTO DI MANZO ALLA GORGONZOLA CON GRANELLA DI PISTACCHIO**

Rinderfilet (Premium Black Angus Argentinien) mit feiner Gorgonzola, gerösteten gehackten Pistazien und hochwertigem Sommertrüffel verfeinert

**44,90€**

### **BISTECCA CON FUNGHI DI BOSCO**

Gebratenes Rumpsteak (Australien Black Angus Premium, ohne Antibiotika) mit Waldpilzen, mit feiner Kalbsfond-Sahne verfeinert

**34,90 €**

### **SPEZZATINO ALLA GENOVESE DI WAGYU PICCANTE**

Wagyu-Gulasch nach Genua-Art, leicht pikant

**29,90 €**

## *pesce*

### **FILETTO DI HEILBUTT CON Crosta di Mandorle e Salsa al Miele**

Heilbuttfilet gebraten mit gehobelter Mandelkruste, mit einer feinen Honig-Chili-Zitronen-Sauce (leicht pikant) verfeinert

**30,90 €**

### **PESCE PAPPAGALLO AL CARTOCCIO CON VERDURE MEDITERRANEE**

Papageienfisch in Folie gegart mit Tomaten, mediterranem Gemüse und frischen Kräutern verfeinert

**29,90 €**

### **FRITTURA MISTA DI PESCE**

Frittierte Kalamari, Sepia, Oktopus, Gambas mit einer feinen Zitronen-Mayonnaise serviert

**29,90 €**

## *Beilagen*

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