

Tageskarte

special antipasti

POLPO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI ASPARAGI, PUNTE DI ASPARAGI CAMELLATE CON VERDURE CROCCANTI

Gegrillter Oktopus auf Spargelcreme, mit karamellisierten Spargelspitzen und knackigem süß-saurem Gemüse

23,90 €

ROASTBEEF FREDDO CON VERDURE ALLA GRIGLIA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, RUCOLA E FONDO DI VITELLO

Kaltes Roastbeef mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Parmesansplittern, verfeinert mit Kalbsjus

18,90 €

SUSHI DI VERDURE GRIGLiate, MOZZARELLA E CHIPS DI PANE CON CREMA DI PECORINO

Sushi aus gegrilltem Gemüse mit Büffelmozzarella und Brotchips, verfeinert mit Pecorinocrema

18,90 €

So lange der Vorrat reicht

Tageskarte

pasta

CANNELLONI CON RICOTTA, ASPARAGI E VERDURE GRIGLIATE

Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Mozzarella, dazu Spargel und mediterranes Grillgemüse

22,90 €

PASTA ALLA PESCATORA

Hausgemachte Pasta nach Fischerart mit Oktopus, Garnelen, Calamari, Miesmuscheln und Venusmuscheln, verfeinert mit Tomaten und frischen Kräutern

22,90 €

TORTELLONI CON ASPARAGI, GAMBERONI E CAPESANTE

Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit Spargel, Garnelen und Jakobsmuscheln, serviert auf Spargelcreme

24,90 €

CARBONARA SALTATA NELLA FORMA DI PECORINO

Hausgemachte Pasta nach Carbonara-Art mit gebratenem Guanciale (hochwertigem römischem Speck) und Eigelb, im Pecorinolaib geschwenkt

22,90 €

PASTA AL POMODORO, MOZZARELLA E FUNGHI DI BOSCO

Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce, gebratenen Waldpilzen und Büffelmozzarella, verfeinert mit frischen Kräutern

20,90 €

Monatspizza

PIZZA CON CREMA DI ASPARAGI, PUNTE DI ASPARAGI, PROSCIUTTO DI PARMA ,CREMA DI PARMIGGIANO, BURRATA,TARTUFO BIANCHETTO

Pizza mit Spargelcreme, gebratenem Spargel, Parmaschinken (24 Monaten gereift), Parmigiano Creme, Burrata, mit weiße Frühlings-Trüffel verfeinert

29,90 €

So lange der Vorrat reicht

Tageskarte

carne

BISTECCA CON FUNGHI DI BOSCO

Rumpsteak vom Black Angus Rind in Premiumqualität (ohne Hormone und Antibiotika), gebraten mit Waldpilzen, verfeinert mit Kalbsfond und Madeirajus

34,90 €

FILETTO DI MANZO AL VINO ROSSO CON CREMA DI PECORINO E PINOLI TOSTATI

Gebratenes Rinderfilet vom Black Angus Rind aus Australien in Premiumqualität (ohne Hormone und Antibiotika), serviert mit feiner Rotwein-Pecorinocreme und gerösteten Pinienkernen, verfeinert mit frischen Kräutern

44,90€

SCALOPPINE DI PORCO IBERICO

Dünn geklopfte Medaillons vom Iberico-Schwein mit Parmaschinken, Weißweinsauce und Salbei verfeinert

29,90 €

pesce

ORATA AL FORNO SU LETTO DI PATATE

Im Ofen gegarte Dorade auf Kartoffelbett, verfeinert mit frischen Kräutern

29,90 €

GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLE ERBE

Gegrillte Wildfang-Riesengarnelen, verfeinert mit einer feinen Zitronen-Knoblauch-Sauce und frischen Kräutern

33,90 €

CALAMARI, GAMBERI E POLPO FRITTO

Frittierte frische Calamari, Garnelen und Oktopus, serviert mit Zitrone – nach süditalienischer Art

29,90 €

Beilagen

PASTA

GEMÜSE

SALAT

HAUSGEMACHTE, FRITTIERTE KARTOFFELECKEN

jeweils 4,90 €