

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 E TARTUFO ESTIVO

Selbstgemachte Pasta mit Wildfang-Gambas, Knoblauch, Chili (leicht), Tomaten, Burrata und Sommertrüffel verfeinert

24,90 €

PASTA ALLA PESCATORA

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

22,90 €

PASTA AL POMODORO E CREMA DI MOZZARELLA DI BUFALA

Selbstgemachte Pasta mit Tomatensauce, Büffelmozzarella-Creme und Kräutern verfeinert

20,90 €

PASTA ALLA CARBONARA

Selbstgemachte Pasta mit hochwertigem luftgetrocknetem italienischem Speck und Eigelb, im Pecorino-Leib geschwenkt

20,90 €

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

BISTECCA AI FERRI

Rumpsteak gebraten mit Kräutern, Knoblauch und Butter (Australien Black Angus Premium, ohne Hormone und ohne Antibiotika)

30,90 €

FILETTO DI MANZO CAMELLATO CON SALSA AL TARTUFO E CREMA DI BURRATA

Rinderfilet (Argentinien Premium Qualität) karamellisiert, mit Burrata-Sauce und hochwertigem Sommertrüffel verfeinert

44,90€

COSTATINE D'AGNELLO CON CIPOLLA CAMELLATA E GRANELLA DI PISTACCHIO

Lammkoteletts aus dem Karree mit karamellisierten roten Zwiebeln und gehackten Pistazien-Kruste

34,90 €

pesce

LUCIOPERCA ALLE ERBE, FUNGHI E TARTUFO

Zander Wildfang (Ostsee) mit gebratenen Waldpilzen, Kräutersauce und hochwertigem Sommertrüffel verfeinert

33,90 €

RANA PESCATRICE AI PETALI DI MANDORLA CON SALSA AL LIMONE, PEPERONCINO E MIELE

Seeteufel-Medaillons mit gehobelten Mandeln, Chili (leicht) und einer feinen Zitronen-Honig-Butter-Sauce serviert

34,90 €

SOGLIOLA AL VINO BIANCO

Seezunge Wildfang (Ostsee) mehliert und in Butter gebraten, mit Kräutern und Weißwein verfeinert

44,90 €

Beilagen

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