

## ANTIPASTI FREDDI

### **Burrata con pomodori colorati e basilico**

Burrata mit bunten Kirschtomaten und Basilikum

Burrata with colourful cherry tomatoes and basil

€ 11

### **Carpaccio di polpo con finocchio e olio di limone**

Oktopus-Carpaccio mit Fenchel und Zitronenöl

Octopus carpaccio with fennel and lemon oil

€ 12

### **Prosciutto di Parma e melone al miele con basilico**

Parma Schinken und Honig-Melone mit Basilikum

Parma ham and honey melon with basil

€ 13

### **Vitello tonnato a modo nostro**

Vitello Tonnato nach Art des Hauses

Vitello Tonnato chef's special

€ 14

## ANTIPASTI CALDI

### **Gamberi fritti con sale e limone**

Garnelen gebraten mit Meersalz und Zitrone

Prawns fried with sea salt and lemon

€ 14

## MINESTRE

### **Zuppa di pollo con tortellini**

Hühnersuppe mit Tortellini

Chicken soup with tortellini

€ 5

### **Zuppa di parmigiano con crissini e prosciutto**

Parmesansuppe mit Crissini und Prosciutto

Parmesan soup with crissini and prosciutto

€ 8