

MENU

ANTIPASTI FREDDI

| | | |
|--|---|----|
| Burrata con pomodori colorati e basilico Burrata mit bunten Kirschtomaten und Basilikum | € | 11 |
| Carpaccio di polpo con finocchio e olio di limone Oktopus-Carpaccio mit Fenchel und Zitronenöl | € | 12 |
| Prosciutto di Parma e melone al miele con basilico Parma Schinken und Honig-Melone mit Basilikum | € | 13 |
| Vitello tonnato a modo nostro Vitello Tonnato nach Art des Hauses | € | 14 |

ANTIPASTI CALDI

| | | |
|---|---|----|
| Gamberi fritti con sale e limone Garnelen gebraten mit Meersalz und Zitrone | € | 14 |
|---|---|----|

MINESTRE

| | | |
|---|---|---|
| Zuppa di pollo con tortellini Hühnersuppe mit Tortellini | € | 5 |
| Zuppa di parmigiano con crissini e prosciutto Parmesansuppe mit Crissini und Prosciutto | € | 8 |

PASTA, FATTA A MANO

| | | |
|---|---|----|
| Ravioli di spinaci con crema di taleggio e tartufo Spinat Ravioli mit Taleggio Sauce und Trüffel | € | 19 |
| Penne con salsiccia e finocchio Penne mit Salsiccia und Fenchel | € | 15 |
| Spaghetti ai gamberi, vino bianco, pomodoro e basilico Spaghetti mit Garnelen, Weißwein, Tomate und Basilikum | € | 16 |
| Ravioli di mezzaluna con crema di datteri di melanzane, prosciutto e parmigiano Halbmond Ravioli mit Auberginen-Dattel-Creme, Prosciutto und Parmesan | € | 15 |
| Tagliatelle al salmone e zafferano Tagliatelle mit Lachs und Safran-Sauce | € | 15 |

SECONDI PIATTI DI CARNE

| | | |
|--|---|----|
| Saltimbocca di vitello su polenta con sablei Saltimbocca vom Kalb auf Polenta mit Sablei | € | 24 |
| Filetto di manzo con fagiolini, patate e tartufo Rinderfilet mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Trüffel | € | 27 |

SECONDI PIATTI DI PESCE

| | | |
|--|---|----|
| Merluzzo su verdure di lenticchie con pesto di prezzemolo Kabeljau auf Linsen-Gemüse mit Petersilien-Pesto | € | 24 |
| Salmerino, fregola, asparagi verdi e olive Saibling, Fregola, grüner Spargel und Oliven | € | 25 |