



# WOCHENKARTE



## APERITIVI

<b>RABBARO SPRITZ</b>	5,10
Prosecco, Rhabarbernektar, frische Minze und Soda auf Eis	
<b>MARTINI KISS</b>	5,10
Martini Bianco, Johannisbeernektar und Vodka auf Eis	

## ANTIPASTI

<b>ASSAGGINO</b>	7,00
Aperitifsteller mit zwei Trauben-Käse-Spießen und zwei Gressini mit Parma	
<b>CARPACCIO MOLISANO</b>	12,50
Rohes Rindercarpaccio mit gegrilltem Trüffelkäse, Rucola und Pachino-Tomaten	
<b>SONCINO MARINO</b>	10,90
Feldsalat mit gebratenem Scampetti-Babycalamari-Spieß und Zitronenvinaigrette	
<b>RUCOLA PIEMONTESE</b>	10,90
Rucolasalat mit gebratenen Entenbruststreifen und frischen Feigen	
<b>LINGUA DI VITELLO ALLA GENOVESE</b>	11,00
Kalbszungencarpaccio mit Gemüsestreifen, Kirschmozzarella und fr. Basilikumpesto	
<b>ANTIPASTO DELIZIA</b>	10,90
Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel auf Babyspinatbett	
<b>VITELLO TONNATO</b>	10,90
Gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischcrème und Kapern	

## ZUPPA

<b>ZUPPA DI PORRI E SALMONE</b>	5,60
Lauchcrèmesuppe mit gegrillten Lachsstreifen	

## PIZZA

	KLEIN	GROß
<b>PIZZA RUSTICA</b>	10,80	18,80
Pizza mit frischer Salsiccia, Steinpilzen, Trüffelkäse, Rucola und Pachino-Tomaten		

## PASTE FRESCHE

<b>CHITARRINI ALLE VONGOLE VERACI</b>	12,50
Fr. Chitarrini mit frischen Venusmuscheln, Südtiroler Speck und Babyspinat in Weißweinsauce	
<b>CASERECCIA ALLE PROVINCIALE</b>	10,90
Fr. Casereccia mit Kalbsragoût und Pflaumen	
<b>GIRASOLI AL PESTO DI RUCOLA</b>	11,20
Fr. Girasoli, gefüllt mit Kirschtomaten und Rucolapesto in Butter-Salbeisauce	
<b>GNOCCHI AGLI AROMI</b>	11,20
Fr. Gnocchi mit Kräuterfüllung in Aurora-Cognac-Sauce und Rucola	
<b>PAPPARDELLE BOSCO MARE</b>	11,20
Fr. Pappardelle mit Lachs, Steinpilzen in Grüner-Pfeffer-Cognac-Sahnesauce	
<b>TRIS DI PASTE FRESCHE</b>	12,50
Frische Nudeltriologie nach Art des Hauses	
<b>CREPELLE AL SALMONE E SPINACI</b>	10,90
Fr. Crêpes, gefüllt mit Lachs, Frischkäse und Spinat mit Mozzarella und Tomatensauce überbacken	



# WOCHENKARTE



## PESCE

<b>DUETTO DI SALMONE E CALAMARI ALLA GRIGLIA</b>	18,50
Lachsfilet und Calamari vom Grill mit Salsa Verde, dazu Butterreis und frisches Tagesgemüse	
<b>FILETTI DI TRIGLIA ALLA CREMA DI PORCINI</b>	18,60
Gebratenes Rotbarbenfilet mit Gambas in Steinpilzcrème, dazu Tagliatelle und frisches Tagesgemüse	
<b>TRANCE DI TONNO ALLA LIVORNESE</b>	18,90
Gebratenes Thunfischsteak mit Oliven und Kapern in Tomatensauce, dazu Butterkartoffeln und frisches Tagesgemüse	
<b>BABYSTEINBUTT ALLA GRIGLIA</b>	19,90
Babysteinbutt vom Grill mit Salsa Verde, dazu kleiner gemischter Salat und frisches Tagesgemüse	

***AUF WUNSCH SERVIEREN WIR AUCH SCAMPI ( 23,50 € ) ODER CALAMARI ( 17,50 € ) VOM GRILL MIT BUTTERREIS UND FRISCHES TAGESGEMÜSE***

## CARNE

<b>INVOLTINI DI TACCHINO AOSTA</b>	18,60
Gebratene Putenröllchen, gefüllt mit Bresaola und Trüffelkäse, dazu frisches Tagesgemüse und Gnocchi	
<b>COSCIOTTO DI CONIGLIO AL TIMO</b>	18,80
Geschmorte Kaninchenkeule in Thymian-Honigsauce, dazu Tagliatelle und frisches Tagesgemüse	
<b>PETTO D'ANATRA AL PEPE VERDE</b>	18,80
Rosa gebratene Entenbrust in Grüner-Pfeffer-Cognac-Sahnesauce, dazu frisches Tagesgemüse und Polenta	
<b>BRACIOLA DI VITELLO ALLA MILANESE</b>	19,80
Gebratenes Kalbskotelett, gefüllt mit Taleggio und Südtiroler Speck in Weißweinsauce, dazu Bratkartoffeln und frisches Tagesgemüse	

***AUF WUNSCH SERVIEREN WIR AUCH RINDERFILET ( 250g, 23,50 € ), KALBSSCHNITZEL ( 250g, 18,50 € ), PUTEN- ( 250g, 15,50 € ) ODER ENTRECÔTESTEAK ( 250g, 18,50 € ) VOM GRILL MIT BRATKARTOFFELN UND FRISCHEM TAGESGEMÜSE***

## DOLCI

<b>ZUPPA INGLESE</b>	5,60
Italienische Torte mit Schoko-Vanille-Crème und Biset	
<b>CREME CARAMEL</b>	5,60
Vanillecrème, am Tisch karamellisiert	
<b>SEMIFREDDO AL TORRONCINO</b>	5,70
Nougateiscrème mit karamellisierten Haselnussstücken auf Erdbeercarpaccio	
<b>PROFITEROLE AL CIOCCOLATO</b>	5,70
Brandteigkugeln mit Sahnefüllung und Schokoladenüberzug	
<b>TRIS DI DESSERT</b>	5,90
Desserttrilogie nach Art des Hauses	