



WOCHENKARTE



APERITIVI

BELLINI	5,10
Prosecco, Pfirsichnektar und Pfirsichlikör auf Eis	
PORTO BELLO	5,10
Martini Bianco, Bitter Lemon, Orangensaft und Aperol auf Eis	

ANTIPASTI

ASSAGGINO	7,00
Zwei Lachscanapès und zwei Tonnato-Bruschetta	
CARPACCIO RUSTICO	12,50
Rohes Rindercarpaccio mit Artischockenherzen, Rucola und Parmesan	
SONCINO MARINO	11,20
Feldsalat mit gebratenem Scampetti-Calamarispiß	
RUCOLA TOSCANA	11,20
Rucolasalat mit gebratener Salsiccia, Steinpilzen und Parmesanraspeln	
INSALATA DI POLIPO E PATATE	11,50
Lauwarmer Oktopus, Kartoffelscheiben und Kapern	
PIATTINO SPECIALE	11,00
Rosa gebratene Entenbruststreifen auf Babyspinatbett mit gerösteten Walnüssen	
VITELLO TONNATO	10,90
Gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischcrème und Kapern	

ZUPPA

ZUPPA DI ZUCCA E SCAMPETTI	5,60
Kürbiscrèmesuppe mit gebratenen Scampetti	

PIZZA

	KLEIN	GROß
PIZZA MILANO	10,80	18,80
Pizza mit Mailänder Salami, Rucola, Kirschmozzarella und Cocktailtomaten		

PASTE FRESCHE

PAPPARDELLE ALLE COZZE E SCAMPETTI	11,50
Fr. Pappardelle mit frischen Miesmuscheln und kleinen Scampi in fr. Tomaten-Weißweinsauce	
GNOCCHETTI SARDI	10,90
Fr. sardische Muschelnudeln mit Salsiccia und Steinpilzen in Weißwein-Kräutersauce	
CHITARRINI AL SALMONE	11,50
Fr. Chitarrini mit gebratenen Lachswürfeln und Austernpilzen in Aurora-Cognacsauce	
GNOCCHI ALLA ZUCCA	11,20
Fr. Gnocchi gefüllt mit Kürbis in Butter-Salbeisauce und Südtiroler Speckstreifen	
TONDI ALLE CASTAGNE	11,20
Fr. Tondi gefüllt mit Maronen in 4-Käsesauce mit Rucola	
GUANCE AL POMODORO MOZZARELLA E RUCOLA	11,20
Fr. Maultaschen gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Rucola in Aurorasauce	
VERDURE MISTE AL FORNO	10,90
Gemischtes frisches Gemüse mit Mozzarella und Tomaten überbacken	



WOCHENKARTE



PESCE

DUETTO DI SALMONE E CALAMARI ALLA GRIGLIA 18,50

Lachsfilet und Calamari vom Grill, dazu Butterreis und frisches Tagesgemüse

FILETTI DI SOGLIOLA ALLO ZAFFERANO 18,90

Gebratenes Seezungenfilet mit Gambas auf Safranspiegel, dazu Tagliatelle und frisches Tagesgemüse

TRANCE DI TONNO ALLA SICILIANA 18,90

Gebratenes Thunfischsteak mit Kapern und Paprika in Arrabiatasauce, dazu Butterkartoffeln und frisches Tagesgemüse

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON SALSA VERDE 19,90

Frischer Wolfsbarsch 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

ARROSTO DI TACCHINO AI PORCINI 18,70

Putenrollbraten mit Steinpilzen in Weißweinsauce, dazu frisches Tagesgemüse und Gnocchi

PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA 18,90

Rosa gebratene Entenbrust in Orangensauce, dazu Tagliatelle und frisches Tagesgemüse

CONIGLIO ALLA CACCIATORA 18,90

Geschmorte Kaninchenkeule mit gemischten Pilzen in Kräutersauce, dazu Polenta und frisches Tagesgemüse

PEGATO ALLA GRAPPA E UVA 19,90

Frische gebratene Kalbsleber mit Trauben in Grappasauce, 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

CARPACCIO DI MELA E FRUTTI DI BOSCO 5,50

Warmes Apfelcarpaccio mit Waldfrüchten und Vanilleeis

CRÈME CAMEL 5,50

Vanillecrème mit karamellisierter Zuckerhaube

MILLE FOGLIE 5,60

Millefeuille mit Vanillecrème

BABBÁ ALL'AMARENA 5,70

Hefengebäck neapolitanischer Art mit Sahne und Amarenakirschen

PROFITEROLE AL CIOCCOLATO 5,70

Brandteigkugeln gefüllt mit Sahne und Schokoladenüberzug