



WOCHENKARTE



APERITIVI

LEMON SPRITZ	5,10
Prosecco, Limoncello und Bitter Lemon auf Eis	
PINEAPPLE DREAM	5,10
Ananasnektar, Aperol und Rum auf Eis	

ANTIPASTI

ASSAGGINO	7,00
Aperitifsteller mit zwei Tonnatobruschetta, Oliven und Käsewürfel	
CARPACCIO CONTADINO	12,50
Rohes Rindercarpaccio mit Babyspinat, geg. Austernpilzen und gerösteten Walnüssen	
SONCINO SCOGLIO	11,20
Feldsalat mit gegrillten Calamari, Flusskrebsfleisch und Tomatenbruschetta	
RUCOLA BOSCO	11,20
Rucolasalat mit gegrillten Putenstreifen, Steinpilzen und Parmesanraspeln	
GRATIN DI ZUCCHINE AL GORGONZOLA	10,90
Warmes Zucchini gratin mit Gorgonzolasauce	
ANTIPASTO DI MARE	12,50
Meeresfrüchtevariation mit Knoblauchbrot	
VITELLO TONNATO	10,90
Gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischcrème und Kapern	

ZUPPA

ZUPPA DI CAROTE E GAMBERINI	5,10
Karottencrèmesuppe mit gebratenen Shrimps	

PIZZA

	KLEIN	GROß
PIZZA RUSTICA	10,80	18,80
Pizza mit Salsiccia, Trüffelkäse, Kartoffelscheiben und getrockneten Tomaten		

PASTE FRESCHE

PAPPARDELLE ISCHIA	12,50
Fr. Pappardelle mit fr. Miesmuscheln, Gambas und fr. Tomaten in Weißweinsauce	
RISOTTO MARE E MONTI	11,20
Fr. Risotto mit Scampetti, Steinpilzen und Südtiroler Speckstreifen	
GNOCCHETTI SARDI AL RAGOÛT D'AGNELLO	11,00
Fr. sardische Muschelnudeln mit Lammragoût und Parmesanraspeln	
TAGLIOLINI AL SALMONE E SALSA D'ARAGOSTA	12,50
Fr. Tagliolini mit gebratenen Lachswürfeln, Zwiebeln in Hummer-Cognacsauce	
GUANCE ALLO ZENZERO E TARTUFO	11,50
Fr. Maultaschen gefüllt mit Süßkartoffeln, Ingwer und Trüffel in Butter-Salbeisauce	
GNOCCHI AI PORCINI	11,50
Fr. Gnocchi mit Steinpilzen gefüllt in Walnusscrème mit Rucola	
VERDURE MISTE AL FORNO	10,90
Frisches Tagesgemüse aus dem Ofen mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken	



WOCHENKARTE



PESCE

SEPPIOLINE E CECI IN UMIDO	18,60
Gebratene Seppioline mit Kichererbsen in frischer Tomaten-Weißweinsauce, dazu Butterreis und frisches Tagesgemüse	
TRANCE DI TONNO AL RAGOÛT DI PAPRIKA	18,90
Gebratenes Thunfischsteak auf Paprikaragoût mit Kapern und Oliven, dazu Tagliatelle und frisches Tagesgemüse	
BABYSTEINBUTT ALLA GRIGLIA CON SALSA VERDE	19,90
Babysteinbutt vom Grill mit Salsa Verde, dazu Butterkartoffeln und frisches Tagesgemüse	
ZUPPA DI PESCE	21,50
Fischvariation aus dem Ofen, 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

INVOLTINI DI TACCHINO ALLE VERDURE	18,60
Gebratene Putenröllchen mit Gemüse gefüllt in Aurorasauce, dazu frisches Tagesgemüse und Gnocchi	
OSSOBUCO D'AGNELLO ALLA GRIGLIA	19,50
Gegrillte Lammkeulenscheiben mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und frisches Tagesgemüse	
COSCIOTTO DI CONIGLIO AL MIELE E ROSMARINO	19,50
Geschmorte Kaninchenkeule in Akazienhonig-Rosmarinsauce, dazu Polenta und frisches Tagesgemüse	
FEGATO ALLA GRAPPA E UVA	19,90
Gebratene Kalbsleber mit Trauben in Grappasauce, dazu Tagliatelle 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

CRÊPE SUZETTE	5,70
Crêpes mit Vanilleeis und Grand Marnier-Sauce	
TORTA DELLA NONNA	5,70
Italienischer Kuchen mit Vanillecrème und Mandelsplittern	
MILLEFOGLIE ALLA VANILLA	5,80
Millefeuille auf Mangochutney	
PROFITEROLE AL CIOCCOLATO	5,80
Brandteigkugeln gefüllt mit Sahne und mit Schokolade überzogen	
GNOCCO DI GELATO ALL'ALBICOCCA	6,80
Eismarillenknödel auf Waldfrüchtespiegel	