

Antipasti – Vorspeisen - Appetizers

Carpaccio di filetto con rucola e parmigiano reggiano
Carpaccio vom Rind mit Rucola, frischen Champignons und Parmesan Späne
Thin slices of Beef with rocket salad, fresh mushrooms and Parmesan cheese

€ 16,90

*

Vitello Tonnato

Kalbsscheiben in feiner Thunfischsauce³ und Kapern⁶
Thin slices of veal in tuna sauce with capers

€ 16,20

*

Prosciutto di Parma e Melone

Parmaschinken^{3,2,6} mit Honigmelone
Parma ham with melon

€ 14,90

*

Insalata di mare

Meeresfrüchtesalat
Seafood salad

€ 17,90

*

Tartare di tonno e avocado

Tartar vom Thunfisch und Avocado
Tartar of tuna with avocado

€ 18,20

*

Caprese

Büffelmozzarella⁶ mit Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil

€ 13,50

*

Crema di Pomodoro

Tomatencremesuppe mit Brotroutons und Champignons
Tomato soup with croutons and fresh mushrooms

€ 9,20

*

Minestrone

Gemüsesuppe
Fresh vegetable soup

€ 9,50

¹ geschwärzt, ² mit Phosphat, ³Antioxidationsmittel, ⁴Farbstoffe, ⁵geschwefelt, ⁶ konserviert, ⁷Süßungsmittel

Primi Piatti – Nudelgerichte
Pasta specialities

Lasagna

Hausgemachte Lasagna mit Mozzarella⁶ und Fleischsauce
Homemade Lasagna with mozzarella cheese and mincemeat
€ 13,50

*

Ravioli ai Porcini burro e salvia

Hausgemachte Steinpilz Ravioli in Butter⁶ und Salbei
Homemade Ravioli filled with mushrooms in butter sauce and sage
€ 15,90

*

Tagliatelle Renzo

Eierbandnudeln mit Filetstreifen, frischen Pilzen, Kirschtomaten
Pasta with fillet tips, cherry tomatoes and fresh mushrooms
€ 15,90

*

Tagliatelle al salmone

Eierbandnudeln mit frischen Lachsstreifen
Tagliatelle with fresh salmon
€ 15,90

*

Linguine Mare

Linguine mit frischen Meeresfrüchten
Linguine with fresh seafood
€ 16,20

*

Tagliatelle al nero di seppia con filetti di pesce e pesto di rucola

Sepia-Nudeln mit Fischstreifen, Kirschtomaten und Rucola - Pesto
Sepia pasta with mixed fish tips, cherry tomatoes and homemade pesto sauce
€ 17,50

Specialità di carne– Fleischspezialitäten
meat specialities

Scaloppina ai funghi

Kalbsmedaillons mit frischen Pilzen in feiner Cognac-Rahmsoße⁵

Veal with fresh mushrooms in a fine creamy cognac sauce

€ 28,90

*

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillons mit Prosciutto Parma^{6,3} und Salbei in Weißweinsoße⁵

Veal with ham and sage in white wine sauce

€ 29,50

*

Carré d'agnello in crosta

Lammkarré in Kräuterkruste

Lamb racks in herb crust

€ 35,90

*

Tagliata di filetto di manzo su rucola

*Aufgeschnittenes Rinderfilet vom Grill auf Rucolasalat mit Grana Padano Käse
und Kartoffelgratin*

Sliced beef on rocket salad with grana padano cheese

€ 34,90

*

Filetto di manzo al pepe verde

Rinderfilet vom Grill in Cognac-Rahmsauce⁵

Grilled Beef fillet in a fine cognac creamy sauce

€ 35,90

Specialità di pesce – Fischspezialitäten
Fish specialities

Filetto di salmone alla dijonese
Lachsfilet in feiner Dijonsen-fChampagnersoße^{5,6}
Fillet of fresh salmon in a dijon mustard – Champagne sauce
€ 26,50

*

Gamberoni alla griglia
Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauch, Balsamico⁵ und Olivenölsoße
Grilled prawns in garlic sauce
€ 27,50

*

Coda di rospo alla provinciale
Seeteufelmedaillons mit frischen Kräutern und Kirschtomaten
Monkfish medaillons with fresh herbs and cherry tomatoes
€ 33,90

*

Branzino santini (ca. 500-600gr.)
Wolfsbarsch vom Grill in Olivenöl, Balsamico⁵, Rosmarin, Knoblauch
Seabass with olive oil, rosemary, balsamico and garlic
ab € 31,50

*

Sogliola alla griglia (ca. 400-500gr.)
Seezunge vom Grill
Grilled Sole
ab € 36,50

*

Branzino al sale (ca. 1.2 kg) per 2 Pers
Wolfsbarsch in Salzkruste mit Gemüse und Salzkartoffeln ab 2 Pers.
Seabass in salt crust with vegetables for 2 Pers.
ab € 36,00 p.P

¹geschwärzt, ²mit Phosphat, ³Antioxidationsmittel, ⁴Farbstoffe, ⁵geschwefelt, ⁶konserviert, ⁷Süßungsmittel