

**Empfehlung**

**Tartare di scampi su mango**  
Tatar von der Garnele auf Mango  
Tatar Prawns on mango  
€ 18,20

\*

**Capesante su lattughella**  
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Honig auf Feldsalat  
Grilled scallops with honey on lettuce  
€ 19,50

\*

**Ravioli di salmone pomodorini e cipollina selvatica**  
Hausgemachte Lachs-Ravioli an Tomatensauce  
Home made salmon ravioli with tomato sauce  
€ 18,90

\*

**Gnocchi gorgonzola e porcini**  
Hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzen und  
Gorgonzola  
Home made Gnocchi with porcini mushrooms  
and gorgonzola cheese  
€ 19,-

\*

**Spaghetti ai frutti di mare**  
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten  
With fresh seafood  
€ 19,50

\*

**Tagliolini con astice**  
Eierbandnudeln mit frischen Hummer  
Tagliolini with summer truffle and porcini cream  
€ 35,-

\*

**Filetto di rombo allo zafferano**  
Filet vom Steinbutt an Saffransauce  
Turbot fillet with saffron sauce  
€ 38,-

\*

**Fegato di vitello alla veneziana**  
Kalbsleber nach venezianischer Art  
Veal liver Venetian Style  
€ 26,-

**Antipasti – Vorspeisen - Appetizers**

**Carpaccio di filetto con rucola e grana**  
Carpaccio vom Rind mit Rucola, frischen  
Champignons und Grana Käse<sup>2</sup>  
Sliced Beef with rocket salad, fresh mushrooms and  
grana cheese  
€ 19,90

\*

**Vitello Tonnato**  
Kalbsscheiben in feiner Thunfischsauce<sup>9</sup> und Kapern  
Thin slices of veal in tuna sauce with capers  
€ 19,50

\*

**Caprese**  
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil  
€ 13,90

\*

**Carpaccio di polpo su ratatouille**  
Carpaccio vom Oktopus auf Ratatouille  
octopus carpaccio with ratatouille  
€ 19,50

\*

**Tartare di tonno e avocado**  
Thunfischtatar auf Avocado  
Tatar of tuna and avocado  
€ 19,90

\*

**Insalata di mare**  
Meeresfrüchtesalat<sup>3</sup>  
Seafood salad  
€ 19,90



**Suppen**

*Vellutata di pomodoro*  
*Tomatencremesuppe*  
*tomato soup*  
€ 9,50,-

\*

*Vellutata di aragosta*  
*Hummersuppe<sup>1</sup>*  
*Lobster soup*  
€ 13,50

\*

**Primi Piatti – Nudelgerichte**  
**Pasta specialities**

***Lasagna fatta in casa***  
*hausgemachte Lasagna mit*  
*Kalbshackfleisch*  
€ 14,80

\*

***Ravioli ai Porcini burro e salvia e grana***  
*Hausgemachte Steinpilz Ravioli in Butter, Salbei und*  
*Grana<sup>2</sup>*  
*Homemade Ravioli filled with mushrooms in butter*  
*sauce and sage and grana cheese*  
€ 17,90

\*

***Tagliatelle funghi, punte di filetto e pomodorini***  
*hausgemachte Eierbandnudeln mit Rinderfiletspitzen,*  
*frischen Pilzen und Kirschtomaten<sup>9</sup>*  
*homemade pasta with beef tips, cherry tomatoes &*  
*mushrooms*  
€ 18,50

\*

***Tagliatelle al nero di seppie con capesante***  
*hausgemachte Sepia Tagliatelle mit frischem*  
*Kammuschelfleisch<sup>9</sup>*  
*homemade Sepia Tagliatelle with fresh scallops*  
€ 22,-

**Specialità di carne– Fleischspezialitäten**  
**meat specialities**

***Scaloppina ai funghi***  
*Kalbsrückenmedaillons mit frischen Pilzen*  
*in feiner Cognac<sup>1,9</sup>-Rahmsoße*  
*Veal with fresh mushrooms in a*  
*fine creamy cognac sauce*  
€ 30,20

\*

***Saltimbocca alla Romana***  
*Kalbsrückenmedaillons mit Rohschinken<sup>3</sup>*  
*in Weißweinsauce<sup>9</sup>*  
*veal with ham in white wine sauce*  
€ 30,80

\*

***Carré d'agnello al forno con grana e erbe***  
*Lammkarré an Rahmsauce<sup>9</sup> mit Grana Padano<sup>2</sup>*  
*und frischen Kräutern überbacken*  
*Lamb racks with grana cheese in herb crust*  
€ 40,80

\*

***Tagliata di filetto di manzo su rucola***  
*Aufgeschnittenes Rinderfilet vom Grill auf Rucola mit*  
*Grana Padano<sup>3</sup> Käse und Kartoffelgratin*  
*Sliced beef on arugula with grana padano cheese*  
€ 42,50

\*

***Filetto di manzo al pepe verde o al vino rosso (200gr)***  
*Rinderfilet vom Grill in Cognac<sup>1,9</sup> Rahmsoße und*  
*grünem Pfeffer oder in Rotweinsauce<sup>9</sup>*  
*Grilled Beef fillet in a fine cognac creamy sauce and*  
*green pepper or red wine sauce*  
€ 43,-

\*



**Specialità di pesce – Fischspezialitäten**

**Fish specialities**

**Gamberoni alla Griglia**  
Riesengarnelen vom Grill  
grilled prawns  
€ 27,50

\*

**Salmone alla dijionese**

Lachsfilet<sup>4</sup> an cremiger Dijonsenf- Champagnersoße<sup>9</sup>  
salmon with a creamy dijon mustard champagne sauce  
€ 28,90

\*

**Branzino alla griglia** (500/600gr.)  
ganzer Wolfsbarsch<sup>4</sup> vom Grill mit  
Olivenöl, Knoblauch  
grilled sea bass with olive oil and garlic  
€ 39,-

\*

**Coda di rospo alla provinciale**

Seeteufel an feiner Tomatensoße<sup>9</sup>  
und frischen Kräutern  
monkfish with fresh herbs and tomato sauce  
€ 36,90

\*

**Sogliola alla griglia**

Seezunge<sup>4</sup> vom Grill  
grilled sole  
€ 40,- (400/500 gr.) € 48,- (500/600 gr.)

\*

**Branzino al sale** (ca. 1kg.)

Wolfsbarsch in Salzkruste  
Seabass in salt crust  
ab. 2 Pers. € 40,50 p.P.

\*

1.mit Farbstoff 2. konserviert 3. Antioxidationsmittel  
4.Geschmacksverstärker

**Dolci – Nachtisch - Dessert**

**Panna Cotta auf Mangospiegel**  
Panna cotta auf Mangospiegel<sup>4,7</sup>  
Pannacotta on mango sauce  
€ 9,50

\*

**Semifreddo**

hausgemachtes Mocca **oder** Amaretto Parfait<sup>1</sup>  
€ 11,-

\*

**Mousse al cioccolato**

Variation von weißer und schwarzer  
Schokoladenmousse<sup>6</sup>.  
Black and white mousse au chocolat  
€ 10,50

\*

**TIRAMISU<sup>1</sup>**

€ 10,-

\*

**Sorbetto al limone**

Zitronenorbet mit Prosecco  
€ 9,50

\*

**Tartufo affogato al liquore di caffè**

Tartufoeis<sup>1,4,6,7</sup> mit Kaffeelikör<sup>1,7</sup>  
Tartufo ice cream with coffee liquor  
€ 9,-

\*

**Fichi caldi al cassis con mousse al cioccolato bianco**

heiße Feigen in Cassissauce mit weißer  
Schokoladenmousse  
hot figs in cassis sauce with white chocolate mousse  
€ 12,-

5.Süßungsmittel 6. geschwärzt 7. mit Phosphat 8. gewachst 9.  
Sulfi

