



ITALIENISCHE DELIKATESSEN UND FEINKOST

### Unsere Tagesempfehlung

*Pastinakencreme Suppe mit Marinierten Shrimps 6,90 €*

*Risotto mit Artischocken und Gambas 14,90 €*

*Tortelloni gefüllt mit Lamm und Apfel an Apfelchutney 14,90 €*

*Schiaffoni gefüllt mit Salsiccia in Butter und Salbei 13,90 €*

*Taglierini mit Filetspitzen und grünem Spargel 14,90 €*

*Tagliatelle mit Oktopus und Rotweinsauce 13,90 €*

*Duetto di Pesce, Loup de Mer und Kaisergranat an Auberginenkompott und Rosmarindrillinge 24,90 €*

*Seezunge an Mediterranem Gemüse und Rosmarindrillinge 27,90 €*

*Rinderfilet mit Steinpilzen und Kartoffelpürré 25,90 €*

*Perlhuhnbrust im Speckmantel mit Feigen Jús an Artischockentörtchen und Trüffelkartoffelpürré 24,90 €*

#### *Dessert*

*Crème Brûlée 6,50 €*

#### Weinempfehlung:

*Weiß*

*Villa Sparina*

*Gavi Di Gavi 2013*

*0,2 l 7,50 €*

*Rot*

*Chianti Classico 2010*

*0,2 l 6,50 €*



ITALIENISCHE DELIKATESSEN UND FEINKOST

### Pasta - Nudeln

*Lasagna Classica*

*Lasagne gefüllt mit Kalbsfleisch 8,50 € 1)3)4)5)*

*Taglierini Verdi ``Casa``*

*Grüne Taglierini in Tomatensauce mit Parmesan, Butter und Salbei 10,90 € 1)3)4)*

*Spaghetti con zafferano é gamberoni*

*Spaghetti in Saffransauce und Hummerkrabben 12,90 € 1)2)4)*

*Tagliatelle con frutti di mare*

*Tagliatelle mit Meeresfrüchten 14,90 € 1)2)4)*

*Taglierini al Tartufo Nero*

*Taglierini mit Schwarzen Trüffeln 17,90 € 1)4)*

### Carne-Fleisch

*Filetto di manzo con porcini trifolate é pure di patate*

*Rinderfilet mit Steinpilzen und Kartoffelpürré 25,90 €*

### Pesce – Fisch

*Sogliola con Verdura mediterrane e patate al rosmarino*

*Seezunge an Mediterranem Gemüse und Rosmarindrillinge 27,90 €*

1) *Glutenhaltige Getreide*

2) *Krebstiere oder. Fisch*

3) *Nüsse*

4) *Milcherzeugnisse*

5) *Sellerie*

## Antipasti – Vorspeisen

<i>Antipasto misto della vetrina</i> <b>Gemischte Vorspeise aus der Vitrine</b>	<b>11,50 €</b>
<i>Vitello tonnato</i> <b>Kalbsfleisch mit Thunfischsauce</b>	<b>10,50 € 1)2)3)6)7)</b>
<i>Melanzana alla Parmigiana</i> <b>Auberginen mit Parmesan überbacken</b>	<b>8,50 € 1)4)5)</b>
<i>Insalata mista con gamberetti di fiume avocado</i> <b>Gemischter Salat mit Flusskrebse und Avocado</b>	<b>11,90 € 2)7)</b>
<i>Insalata alla Pescatore</i> <b>Gemischter Salat mit Meeresfrüchten</b>	<b>10,50 € 2)7)</b>
<i>Caprino gratinato con miele al peperoncino su insalata mista e cipriani</i> <b>Gratiniertes Ziegenkäse mit Chillyhonig auf gemischtem Salat und Ciprianisauce</b>	<b>11,90 € 1)3)5)6)7)</b>

## Zuppa - Suppens

<i>Zuppa di Pesce</i> <b>Italienische Fisch Suppe</b>	<b>14,90 € 1)2)4)</b>
--	-----------------------

- |                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| 1) <b>Glutenhaltige Getreide</b> | 7) <b>Senf</b> |
| 2) <b>Krebstiere oder Fisch</b>  |                |
| 3) <b>Eier</b>                   |                |
| 4) <b>Nüsse</b>                  |                |
| 5) <b>Milcherzeugnisse</b>       |                |
| 6) <b>Sellerie</b>               |                |

## Dolci – Dessert

<i>Tiramisu</i> <b>Tiramisu</b>	<b>6,50 € 1)2)3)4)</b>
<i>Panna Cotta</i> <b>Panna cotta</b>	<b>6,50 € 2)4)</b>
<i>Crema Cantuccina</i> <b>Crema Cantuccina</b>	<b>6,50 € 1)2)3)4)5)</b>
<i>Tortino al Cioccolato</i> <b>Warmes Schokoladen Törtchen</b>	<b>7,50 € 1)2)3)5)</b>
<i>Crema bruciata</i> <b>Crème Brûlée</b>	<b>6,50 € 1)2)4)</b>
<i>Dolce misto</i> <b>Dessert misto</b>	<b>12,50 €</b>
<i>Formaggio misto</i> <b>Gemischte Käseplatte</b>	<b>12,50 € 2)</b>

## Hausgemachte Sorbets

<i>Mango</i> <i>Limone</i> <i>Passionsfrucht</i> <i>Blutorangen</i> <i>Erdbeere</i>	<b>je Kugel 3,50 €</b>
---	------------------------

- 1) **Eier**
- 2) **Milcherzeugnisse**
- 3) **Glutenhaltige Getreide**
- 4) **Aromastoffe**
- 5) **Nüsse**