

La nostra carta della settimana

Vino e Gusto

Unsere Wochenkarte

Aperitivi

Ramazotti Rosato Sprizz	€ 6.90
Martini Fiero mit Tonic Water	€ 6.90



Principi – Vorspeisen

Parmigiana di melanzane alla Partenopea ⁷ ✓ Überbackener Auberginenaufauf mit Büffelmozzarella	€ 9,90
Insalata tiepida di polpo alla siciliana ^{9,14} Lauwarmer Oktopus-Salat mit Tomaten, Oliven und Sellerie	€ 13,90
Vitello Tonnato ⁴ Dünne Kalbfleischscheiben in Thunfisch-Kapern-Sauce	€ 12,90
Involtino di verza alla fornaia ⁷ Wirsing-Roulade mit Hackfleisch, Speck, Zwiebeln in Tomatensauce mit Parmesan aus dem Ofen	€ 10,90
Spiedini di gamberi su insalata di rucola pomodorini e crema balsamica ² Garnelenspiesse auf Rucola-Kirschtomaten-Salat und Balsamico-Creme	€ 13,90
Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem Brot ¹	

Pasta e Basta

Linguine al Limone con vongole bianche pizzicate al vino bianco, aglio, olio e peperoncino ^{1,14} Zitronen-Linguine mit weißen Venus-Muscheln in Weisswein-, Knoblauch-, Olivenöl- und Peperoni-Sauce	€ 14,90
Lasagnette rustica con ricotta sarda, mozzarella di bufala e ragout di manzo ^{1,7} Ländliche Lasagne mit sardischem Ricotta, Büffelmozzarella und Rinderragout	€ 12,90

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Mazzancolle alla brace con cime di rapa all' aglio ² Riesengarnelen vom Grill mit Koblauch-Rapsblütengemüse	€ 22,90
Fegato di vitello al burro e salvia con patate al forno Kalbsleber in Butter- und Salbei-Sauce mit Bratkartoffeln	€ 19,90

Dessert

Cassata tradizionale siciliana ^{3,7} ✓ Sizilianisches traditionelles Cassata-Eis	€ 7,90
--	--------

Vino e Gusto