
Zuppe

- Zuppa di Patate e Tartufo** 5,5
Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl
- Minestrone** 4,5
Italienische Gemüsesuppe
- Zupetta di Basilico e Salmone** 5,0
Basilikumsuppe mit schottischem Lachs

Antipasti

- Antipasti dello Chef** 12,5
Großer Vorspeisenteller: Carpaccio, Vitello Tonnato, eingelegetes Gemüse, Mozzarella ...
- Mozzarella e Pomodoro** 9,0
Echter Büffel-Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
- Carpaccio di Tonno** 10,5
Thunfisch-Carpaccio, Olivenöl und Rosenpfeffer
- Carpaccio di Manzo** 9,5
Mariniertes Rinderfilet mit Zitrone, Olivenöl und Parmesan
- Carpaccio di Salmone** 9,0
Mariniertes Lachscarpaccio auf Zitronen-Sauce
- Vitello Tonnato** 9,0
Dünne Scheiben vom Kalbsrücken in Thunfischkaperncreme
- Trotella in Carpione** 11,5
Gebratene Bachforellenfilets auf süß-saurem Zwiebel-Rosinen-Boden


Carne



Scaloppina al Limone	19,0
Kalbsmedaillons in Zitronen-Sauce	
Saltimbocca alla Romana	19,5
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	
Mare e Monti	24,5
Ochsenfilet und Scampi in verschiedenen Saucen	
Maltagliato di Filetto al Barolo	26,0
Ochsenfilet gegrillt in Barolo-Sauce	
Cotoletta d'Agnello	20,0
Lammkotelett mit Rosmarin-Knoblauch	
Schiena d'Agnello ai Noci	22,5
Zarter Lammrücken in Walnuss-Rotwein-Sauce	
Filetto al Forno	24,5
Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken	
Nodino alla Griglia	26,0
Kalbskotelett vom Grill	
Chateaubriand für 2 und mehr	p.P. 28,5

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir Ihnen frisches Gemüse der Saison.

Insalate

- 
- Insalata verde** 4,5
Grüner gemischter Salat mit Cherrytomaten
- Rucola e Permigiano** 8,5
Rucolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten
- Insalata con Scampi** 10,5
Rucolasalat mit gebratenen Großgarnelen und Fenchel
- Insalata con Filetti** 11,0
Großer gemischter Salat mit gebratenen Filetstreifen

Pesce

- 
- Filetto dell'orata** 17,0
Filet von der Dorade in Rosmarin-Knoblauch
- Scampi alla Griglia** 19,5
Scampi vom Grill mit kaltgepresstem Olivenöl
- Scampi al Pepe** 20,5
Scampi mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahne-Sauce
- Salmone in Crosta** 17,5
Medaillons vom Island Lachs mit Dijonsenf überbacken
- Lucciooperca** 18,5
Gebratenes Zanderfilet in Kapern-Butter-Sauce
- Scampi al Mantello** 21,0
Scampi im Parmaschinkenmantel in Kräuter-Sauce

Anderen Fischengerichte wie
Seezunge / Große Dorade / Steinbutt / Loup de Mare
erfragen Sie bitte bei unserer Bedienung

Pasta

Tagliolini ai Filetti	10,5
Hausgemachte Nudeln mit Filetstreifen, Champignon-Sahne-Sauce	
Tagliolini al Salmone	9,5
Hausgemachte Tagliolini mit Lachs und Lauch	
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini	8,0
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	
Penne Arrabiata	9,5
Penne mit pikanten Tomaten in Knoblauch-Sauce	
Linguini alla Puttanesca	10,0
Feine Bandnudeln in kräftig-würziger Tomaten-Gemüse-Sauce (pikant)	
Pappardelle con Pomodori Secchi	9,0
Breite Bandnudeln mit getrockneten Tomaten in Kräuter-Sauce	
Spaghettoni alle Jacques	14,5
Spaghetti mit Scampi und Gemüse in Weißwein-Sauce	
Ravioli ai Porcini	14,5
Hausgemachte Maultaschen in Steinpilz-Sauce	