

## *Antipasti*

<i>Marktfrischer Saisonsalat</i>	<i>6,50</i>
<i>Orangen - Rucola - Salat</i> <i>mit Parmesanflochen an einer Balsamico - Jus .A7</i>	<i>9,50</i>
<i>Garpaccio vom Argentinisches Rinderfilet</i> <i>mit Marktfrischer Rucola, feinstem Olivenöl</i> <i>und Parmesanflochen .A7 .A10</i>	<i>15,00</i>
<i>Variation von der hauseigenen Bruschetta</i> <i>belegt mit Tomaten</i> <i>und verschieden Gemüsesorten der Saison .A7</i>	<i>7,50</i>
<i>Vitello Tonnato</i> <i>Kaltfleisch mit einer feinen Thunfisch Mayonnaise-Sauce,</i> <i>und Kirschkapern .A7 .A11</i>	<i>14,50</i>
<i>Verdure Grigliate</i> <i>Frisches Gemüse vom Grill</i>	<i>12,00</i>
<i>Klassischer Antipasto nach italienischer „Art“</i> <i>serviert mit versch. Wurstaufschnitt, Käsespezialitäten,</i> <i>Oliven und gegrilltem Gemüse .A1 .A7</i>	<i>15,50</i>

## *Primi Piatti (Pasta)*

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
<i>Penne all'arrabbiata</i> <i>hausgemachte Tomatensugo mit frischen Chili's</i> <i>Knoblauch und Basilikum .A1</i>	<i>6,50</i>	<i>8,00</i>
<i>Spaghetti alla Carbonara</i> <i>mit ital. Pancetta, frischen Bio- Eiern</i> <i>und nach Wahl mit Sahne .A1 .A3 .A7</i>	<i>9,00</i>	<i>10,50</i>
<i>Linguine mit frischen Meeresfrüchten</i> <i>mit Cherry-Tomaten, feinstem Olivenöl</i> <i>und frischen Kräutern .A1 .A2 .A12 .A14</i>		<i>15,50</i>
<i>Gnocchi Sorrentino</i> <i>frische Pasta mit Tomatensugo</i> <i>und Mozzarella in der Pfanne geschwenkt .A1 .A7</i>	<i>9,50</i>	<i>11,50</i>
<i>Ziti alla Genovese Napoletana</i> <i>Fleischragout Karotten Zwiebeln Tomaten Rotwein .A1 .A3</i>		<i>14,50</i>
<i>Caramelle mit Steinpilzfüllung</i> <i>hausgemachte Bonbon's mit Steinpilz-Kräuter-</i> <i>Parmesanfüllung an einer cremigen Sahnesofse .A1 .A7</i>	<i>13,50</i>	<i>15,50</i>
<i>Tortelloni Ricotta &amp; Spinat</i> <i>hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta &amp; Spinat</i> <i>serviert auf frischem Blattspinat .A1 .A7</i>	<i>10,00</i>	<i>12,50</i>

## *Secondi Piatti (Hauptgänge mit Fleisch / Fisch)*

*Scaloppine al Limone* 18,50

*Lendchen aus der Kalbshälfte an einer frischen  
Zitronen- Rahmsauce A1*

*Piccata Milanese* 19,50

*Lendchen aus der Kalbshälfte  
im Parmesan - Petersilienmantel A1 A3 A7*

*Scaloppine alla Viennese „Wienerschnitzel“* 18,00

*Lendchen aus der Kalbshälfte klassisch paniert A1*

---

*Argentinisches Entrecôte grilliert (300g)* 24,50

*serviert wird nach Wunsch mit Kräuterbutter,  
Balsamico-Jus oder Pfeffer-Jus A1*

*Argentinisches Rinderfilet grilliert (200g)* 28,50

*serviert wird nach Wunsch mit Kräuterbutter,  
Balsamico-Jus oder Pfeffer-Jus A1*

---

*Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste* 24,50

*aus dem Ofen mit frischen Kräutern  
welche für Sie am Fisch filetiert wird A1*

*Ganze Dorade Royal* 23,50

*frischen Kräutern und Cherry- Tomaten  
welche für Sie am Fisch filetiert wird A1*

---

## *Contorni (Wählen Sie ihre Beilage zu den Hauptgängen Fleisch oder Fisch)*

*Polenta vom Grill A1*  
*Saisonales Tagess Gemüse*  
*Rosmarin - Kartoffeln*  
*Kausgemachte Tagkatelle A1*

*Zu jedem Hauptgang servieren wir eine Beilage nach Wahl*

*jede weitere Beilage* 4,50

## *Dolci / Dessert*

<i>Tiramisù con grande Poesia</i> <i>hausgemachtes Tiramisù ohne Ei</i>	<i>6,50</i>
<i>Tartufò Classico affogato al Caffè e Borsci S. Marzano</i> <i>Schokoladen - Zabaione - Trüffel</i> <i>ertrunken in einem Espresso und einem Südalienisches Dessert Löhör</i> <i>( Borci San Marzano ) in einer Tasse</i>	<i>8,00</i>
<i>Soufflé al Cioccolato con Frutti di Bosco</i> <i>Dunkles Schokoladensoufflé mit Waldbeerenfrüchte</i>	<i>7,00</i>

## **Menü del Giorno ( Tagesempfehlungen )**

Jeden Tag gibt es eine wechselnde Tageskarte.  
Mit verschiedenen Antipasti, selbstgemachte Pasta Fleisch  
und Fischgerichte,  
die wir dem Gast persönlich erklären.



