

Antipasti

Variation von der hauseigenen Bruschetta belegt mit Tomaten und verschiedenen Gemüsesorten	10,90
Bruschetta di Tonno e Cipolle Caramellate geröstetes Brot mit Thunfisch und karamellisierten rote Zwiebeln	12,90
Carpaccio di Manzo Rinderfilet mit Rucola, feinstem Olivenöl und Parmesanflocken	15,90
Orangen - Rucola - Salat mit Parmesanflocken an einer Zitronen Olivenöl - Jus	13,90
Vitello Tonnato Kalbfleisch von der Hüfte mit einer feinen Thunfisch Mayonnaise Sauce, und Kirschkapern	15,50
Burrata alla Caprese 100g Burrata mit Tomaten und gegrillten Aubergine	14,90
Bollito di Manzo con Carciofi dünn geschnittenes Roastbeef mit lauwarmen Artischocken und Oliven	15,50

Primi Piatti (Pasta)

Gemelli con Stracciatella di Bufala Zafferano e Noci kurze Pasta an einer feinen Büffel Mozzarella Creme, Safran und Wahnüsse	14,90
Paccheri con Merluzzo fresco große Rohrnudeln mit frischem Kabeljau an einer Cherry Tomaten Sauce mit Kapern und Oliven	18,50
Spaghetti al Bronzo con Gamberetti e Zucchini al Vino Bianco lange Pasta mit Garnelen und Zucchini an einer Weißweinsauce	16,90
Rigatoni al Ragù in Salsa Rosa con Piselli, Pomodorini e Panna Rohrnudeln mit gem. Hackfleisch Erbsen Cherry Tomaten und Sahne	16,00
Carne alla Pizzaiola con Penne Lendchen aus der Kalbshüfte an einer frischen Tomatensauce dazu Pasta	18,00

Secondi Piatti (Hauptgänge mit Fleisch / Fisch)

Saltimbocca alla romana	24,90
gebratene Lendchen aus der Kalbshüfte mit Parmaschinken und Salbei an einer Weißweinsauce	
Tagliata di Manzo	25,90
tranciertes Argentinisches Roastbeef medium gebraten mit Rucola, gehobelten Parmesan und Tomaten	
"Iberico Carré,, di Maiale alla griglia	23,90
gebratenes Spanisches Iberico Schweine Carre	

Pesce del Giorno

fangfrischer Fisch direkt vom Fischmarkt (fragen Sie den Service)

**- Wählen Sie ihre Beilage zu den Hauptgängen Fleisch oder Fisch -
Rosmarin Kartoffeln, Hausgemachten Tagliatelle oder knackiges Gemüse**

jede weitere Beilage berechnen wir 4,50

Dolci (Dessert)

Tiramisú con grande Poesia	6,90
hausgemachtes Tiramisú ohne Ei	
Tartufo Classico affogato al Caffè e Borsci S.Marzano	8,50
Schokoladen - Zabaione - Trüffel ertrunken in einem Espresso und einem Südtalienenisches Dessert Likör (Borci San Marzano) in einer Tasse	
Profiteroles	6,50
gefüllte Windbeutel mit einer Pudding Creme aus Vanille und Schoko	

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Kellner.
Wir werden in Rücksprache mit der Küche Ihr Essen anpassen!

