

ANTIPASTI

Marktfrischer Saisonsalat	5,50
Orangen - Rucola - Salat mit Parmesanflocken an einer Balsamico - Jus A7	9,50
Oktopus Salat mit Kartoffeln Oliven Tomaten und feinsten Kräutern A14	13,50
Carpaccio vom Jungbullenfilet mit Marktfrischer Rucola, feinstem Olivenöl und Parmesanflocken A7 A10	13,50
Variation von der hauseigenen Bruschetta belegt mit Tomaten und verschieden Gemüsesorten der Saison A7	6,50
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit einer feinen Thunfisch Mayonnaisesauce, und Kirschkapern A7 A14	13,50
Klassischer Antipasto nach italienischer „Art“ serviert mit versch. Wurstaufschnitt, Käsespezialitäten, Oliven und gegrilltem Gemüse A7	13,50

PASTA

	Vorspeise	Hauptgang
Penne all`arrabbiata hausgemachte Tomatensugo mit frischen Chili's Knoblauch und Basilikum A1	6,50	8,00
Spaghetti alla Carbonara mit ital. Pancetta, frischen Bio- Eiern und nach Wahl mit frischer Sahne A1 A3 A7	8,50	10,50
Linguine mit frischen Meeresfrüchten mit Cherry-Tomaten, feinstem Olivenöl und frischen Kräutern A1 A2 A12 A14		13,50
Linguine all`Astice mit ganzem Hummer, Cherry-Tomaten, feinstem Olivenöl und frischen Kräutern A2		24,50
Orecchiette Sorrentino typische Pugliesische Pasta mit Tomatensugo und Mozzarella in der Pfanne geschwenkt A1 A7	9,50	11,50
Caramelle mit Steinpilzfüllung hausgemachte Bonbon's mit Steinpilz-Kräuter- Parmesanfüllung an einer cremigen Sahnesoße A1 A7	10,50	13,50
Agnolotti mit Lachsfüllung hausgemachte Teigtaschen mit einer Lachs- Kräuterfüllung an einer cremigen sahnigen Tomatensauce A1 A4 A7	10,50	13,50
Tris di Pasta Dreierlei Pasta, Orecchiette, Caramelle, Agnolotti mit dreierlei verschiedenen Saucen A1 A4 A7		17,50

SECONDI DI CARNE (Hauptgänge mit Fleisch)

Scaloppine al Limone 17,50

Lendchen aus der Kalbshüfte an einer frischen
Zitronen- Rahmsauce A1

Piccata Milanese 17,50

Lendchen aus der Kalbshüfte
im Parmesan-Petersilienmantel A1 A3 A7

Scaloppine alla Viennese „Wienerschnitzel“ 17,50

Lendchen aus der Kalbshüfte klassisch paniert A1

Entrecôte vom Jungbullen grilliert (300gramm) 21,50

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

Filet vom Jungbullen grilliert (200gramm) 26,50

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

T-Bon Steak vom Jungbullen (500-600gramm) 34,50

Zart gegrillt mit feinstem Rosmarin - Kräuteröl

Contorni (Wählen Sie ihre Beilage zu den Hauptgängen)

Polenta vom Grill A1
Saisonales Tagesgemüse
Rosmarin - Kartoffeln
Hausgemachte Tagliatelle A1

**Zu jedem Hauptgang servieren wir eine Beilage nach Wahl
jede weitere Beilage** 4,50

SECONDI DI PESCE (Hauptgänge mit Fisch)

Ganze Seezunge 29,50
gebraten mit frischen Kräutern,
welche für Sie am Tisch filetiert wird A4

Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste 22,50
aus dem Ofen mit frischen Kräutern,
welche für Sie am Tisch filetiert wird A4

Ganze Dorado Royal 21,50
aus dem Ofen mit frischen Kräutern und Cherry-Tomaten,
welche für Sie am Tisch filetiert wird A4

Schwertfisch alla Diavola 22,50
gebratener Schwertfisch mit feinsten Olivenöl und Knoblauch,
serviert mit Peperoncini Tomaten und Petersilie A9 A14

Contorni (Wählen Sie ihre Beilage zu den Hauptgängen)

Polenta vom Grill A1
Saisonales Tagesgemüse
Rosmarin - Kartoffeln
Hausgemachte Tagliatelle A1

Zu jedem Hauptgang servieren wir eine Beilage nach Wahl

jede weitere Beilage 4,50