## PANE E OLIO

| PANE E OLIO Brot und Olivenöl (Original italienisches Sauerteigbrot und unser hervorragender kaltgepresster Olivenöl aus der Maremma Toskana | pro Person 1,00 €          |  |  |  |  |
|--|----------------------------|--|--|--|--|
| ANTIPASTI  |                            |  |  |  |  |
| VITELLO TONNATO<br>Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischcreme und Kapern  | 17,00 €                    |  |  |  |  |
| PARMIGIANA DI MELANZANE<br>Auberginen-Auflauf  | 16,00 €                    |  |  |  |  |
| TARTARE DI TONNO CON AVOCADO<br>Thunfischtartar mit Avocado  | 21,00 €                    |  |  |  |  |
| SALSICCIA CON FAGIOLI CANNELLINI<br>Italienische Wurst mit Cannellini Bohnen   | 16,00 €                    |  |  |  |  |
| BURRATA CON POMODORINI CILIEGIA, BASILICO E ACETO BALSAMICO DI MODENA<br>Burrata mit Cherry-Tomaten, Basilikum und Balsamicoessig aus Modena | 16,50 €                    |  |  |  |  |
| GAMBERONI CON FUNGHI MISTI<br>Riesengarnelen mit gemischten Pilzen   | 23,00 €                    |  |  |  |  |
| CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI<br>Carpacio vom Rind nach Cipriani Art  | 21,00 €                    |  |  |  |  |
| INSALATE E MINESTRE  |                            |  |  |  |  |
| INSALATA DI STAGIONE<br>Gemischter Salat der Saison mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamicoessig aus Modena                                | 9,50 €                     |  |  |  |  |
| RUCOLA CON PARMIGIANO POMODORINI E ACETO BALSAMICO DI MODENA<br>Rucola mit Parmesan, Kirschtomaten und Balsamicoessig aus Modena             | 12,50 €                    |  |  |  |  |
| ZUPPA DI ASPARAGI<br>Spargelcremesuppe   | 13,50 €                    |  |  |  |  |
| CACCIUCCO TOSCANO<br>Toskanische Fischsuppe  | Klein 19,50 € Groß 29,50 € |  |  |  |  |

## PASTA E RISOTTI

| LASAGNE EMILIANE<br>Lasagnenudeln-Auflauf  | 16,00 € |  |  |  |
|--|---------|--|--|--|
| PAPARDELLE AL RAGOUT D'ANATRA Breite Bandnudeln mit Entenragout  | 21,00 € |  |  |  |
| RIGATONI FRESCHI CON SALSICCIA<br>Frische Rigatoni mit Salsiccia   | 18,00 € |  |  |  |
| RAVIOLI FRESCHI Di RICOTTA E ASPARAGI VERDI<br>Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und grüner Spargel mit Parmesancreme                                  | 21,00 € |  |  |  |
| TAGLIATELLE CON SALMONE E ZUCCHINE IN SALSA DI ASTICE E PANNA<br>Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Hummer-Sahne-Sauce                                 | 23,00 € |  |  |  |
| LINGUINE ALLE VONGOLE Flache dünne Bandnudeln mit Venusmuscheln  | 21,00€  |  |  |  |
| SPAGHETTI AI GAMBERONI<br>Spaghetti mit Riesengarnelen   | 23,00 € |  |  |  |
| RISOTTO AI FRUTTI DI MARE<br>Risotto mit Meeresfrüchten  | 23,00 € |  |  |  |
| PESCE  |         |  |  |  |
| SPIGOLA ALLA GRIGLIA<br>Wolfsbarsch vom Grill  | 35,50 € |  |  |  |
| ORATA ALLA GRIGLIA Dorade Royal vom Grill  | 33,50 € |  |  |  |
| TRANCIO DI SALMONE SU SPINACI E PURÈ DI PATATE<br>Lachsfilet auf Spinat und Kartoffelpüree   | 29,50 € |  |  |  |
| SOGLIOLA AL BURRO E SALVIA<br>Ca. 900g Seezunge in Butter-Salbei gebraten - für zwei Personen  | 90,00€  |  |  |  |
| BISTECCA DI TONNO AL SESAMO NERO<br>Thunfischsteak mit schwarzem Sesam   | 31,90 € |  |  |  |
| PESCATRICE CON POMODORINI CILIEGIA E BASILICO Seeteufel mit Kirschomaten und Basilikum  CARNE  | 33,90 € |  |  |  |
| OATHLE   |         |  |  |  |
| FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA<br>Kalbsleber in Butter-Salbei-Sauce   | 28,50 € |  |  |  |
| FARAONA AI FUNGHI MISTI IN SALSA DI COGNAC E PANNA<br>Perlhuhnbrust mit gemischten Pilzen in Cognac-Sahne-Sauce  | 33,90 € |  |  |  |
| TAGLIATA DI MANZO FROLLATA CON RUCOLA , POMODORINI CILIEGIA E PARMIGIANO REGGIANO Dry Aged Rindersteak mit Kirschtomaten, Rucola und Parmigiano Reggiano | 28,50 € |  |  |  |
| FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA / VINO ROSSO / PEPE VERDE<br>Rinderfilet (5UP) in Gorgonzola- / Rotwein- / Grüner Pfeffersauce                            | 35,90 € |  |  |  |

## DOLCI

| TIRAMISU CLASSICO Der italienische Dessertklassiker   | 10,50 € |
|---|---------|
| TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO ALLA VANIGLIA<br>Schokoflan mit flüssigen Kern und Vanilleeis | 12,50 € |
| CREMA BRUCIATA Vanillecreme flambiert   | 12,50 € |
| PANNA COTTA Italienische Vanille-Sahne-Pudding  | 11 50 € |
| SEMIFREDDO AGLI AMARETTI<br>Amaretto-Parfait  | 12,50 € |
| TARTUFO NERO AFFOGATO AL CAFFÈ<br>Schwarzer Trüffel-Eis im Espresso                                     | 10,50 € |
| CREMA AL MASCARPONE CON FRUTTI DI BOSCO FRESCHI<br>Mascarpone-Creme mit frischen gemischten Beeren      | 12,50 € |
| TORTA CAPRESE CON GELATTO ALLLA VANIGLIA<br>Schoko-Mandel-Torte mit Vanilleis                           | 9,50€   |
| TORTA DI MADORLE E LIMONCELLO CON GELATO ALLA VANIGLIA<br>Limoncello-Mandel-Torte mit Vanilleeis        | 9,50 €  |
| TORTA DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA<br>Apfeltorte mit Vanilleeis                                     | 8,50 €  |