



## ***Antipasti***

- Fegato d'oca, mele saltate al calvados, crostino di pane*** **17,00 €**  
***Gebratene Gänsestopfleber auf Apfel in Calvados, dazu Crostino***  
*Goose liver with apple in calvados and crostino*
- Merluzzo marinato, avocado peperone rosso al forno*** **14,50 €**  
***Marinierter Kabeljau mit Avocado und geschmorter Paprika***  
*Marinated codfish with avocado and braised pepper*
- Guancia di manzo bollita con carciofi, cipolla rossa e pomodoro*** **14,00 €**  
***Pochierte Rinderbäckchen mit Artischocken, roten Zwiebeln und Kirschtomaten***  
*Poached cheek's of beef with artishokes, red onion and cherrytomatoes*
- Bel paese in crosta di basilico con radicchio trevisano marinato*** **14,00 €**  
***Bel Paese in Basilikumkruste mit mariniertem Radicchio trevisano***  
*Bel Paese in crust of basil with marinated radicchio trevisano*
- Zuppa di cannellini con Gamberi*** **11,50 €**  
***Cremesuppe von weißen Bohnen mit Gambas***  
*Creamsoup of white beans with gambas*

## ***Paste***

- Tortelli di salciccia con burro e timo su crema di verza*** **15,00 €**  
***Tortelli gefüllt mit Salsiccia in Thymianbutter, auf Wirsingcreme***  
*Tortelli filled with salsiccia in thyme butter and cream of green cabbage*
- Fettuccine al nero di seppia con astice e romanesco*** **17,50 €**  
***Schwarze, hausgemachte Fettuccini mit Hummer und Romanesco***  
*Black, homemade Fettuccini with lobster and romanesco*
- Sciallatelli con ragú di vitello e spinaci*** **15,50 €**  
***Sciallatelli mit Kalbsragout und Spinat***  
*Sciallatelli with ragout of veal and spinach*
- Orecchiette con funghi misti su crema di zucca*** **15,00 €**  
***Orecchiette mit Waldpilzen und Kürbiscreme***  
*Orecchiette with wild mushrooms and creamy pumpkin*



## **Pesci**

- Orata al Sale Vinaiolo - per 2 persone -** p. P **27,00 €**  
**Dorade – Wildfang - in der Salzkruste nach Vinaiolo Art - für 2 Pesonen -**  
**Gilthead in salt crust vinaiolo style - for 2 persons -**
- Capone con patate, fagiolini e vongole** **25,00 €**  
**Gebratenes Knurrhahnfilet mit Venusmuscheln, auf Kartoffeln und grünen Bohnen**  
**Fillet of gurnard with clams, on potatoes and green beans**
- Medaglioni di coda di rospo su caponata di verdure** **26,00 €**  
**Medaillon vom Seeteufel mit Gemüsecaponata**  
**Medaillon of monkfish with caponata of vegetables**

## **Carni**

- Filetto di manzo gratinato con semi di zucca, spinaci e scalogno** **28,00 €**  
**Rinderfilet mit Kürbiskernen gratiniert, Spinat und Scharlotten**  
**Fillet of beef gratinated with pumpkin seed, spinach and charlottes**
- Fegato di vitello con cipolla frita e puré di sedano** **24,00 €**  
**Gebratene Kalbsleber mit frittierten Zwiebeln auf Sellereiepüree**  
**Calf's liver - made in the pan - with fried onions and mashed cellery**
- Saltimbocca di coniglio con pioppini e carciofi** **24,00 €**  
**Saltimbocca vom Kaninchen mit Pioppini und Artischocken**  
**Saltimbocca of rabbit with pioppini and artishokes**

*Wir bieten Ihnen täglich wechselnde Mittagsmenüs  
ab € 19,00 pro Person*

*Unser 4 - Gänge Menü am Abend startet ab € 48,00 pro Person*