

ANTIPASTI

LA SORPRESA

Austern - pro Stück -	3,00 €
Ziegen-Käse „Al Forno“ auf Gemüsebett mit Honigsauce und Salat der Saison	10,90 €
Vitello Tonnato dünne Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapern	10,90 €
Geflügelleber gebraten auf Feldsalat mit „Crema di Balsamico“	10,90 €
Thunfischcarpaccio mit Soya-Wasabisoße (Extra)	11,00 €
Jacobsmuscheln gebraten auf Gemüsebett in Aglio e Oliosauce	12,90 €
Rindercarpaccio mit gebratenen Steinpilzen o. Pfifferlinge, Pecorinokäse und Trüffelöl	12,50 €
Burrata Mozzarella auf gegrillten Tomaten Scheiben mit getrockneten Tomaten und Anchovis und Salat der Saison	11,50 €
Scampi mit Avocado auf reifer Avocado mit Creme Fresch und Salat der Saison	12,50 €
Baby-Calamari „Patagonia“ vom Grill auf Rucolasalat	12,90 €
Antipasto italiano speciale „Per uno“ oder „Romantico“	12,90 € / 17,90 €

PASTA

Tortelloni mit Spinat-Käse-Füllung dazu Rucolasalat, Parmesankäse und Pistazien	11,90 €
Orecchiette mit „Salsiccia“ hausgemachte italienische Bratwurst und Cherry-Tomaten	11,90 €
Tortelloni Neri mit Lachs und Ricottakäse Füllung dazu Scampi, Cherry-Tomaten in Rosasauce	12,50 €
Gnocchi mit Rinderfiletspitzen und Cherry-Tomaten	12,50 €
Spaghettini „Vongole“ in Aglio e Oliosauce	12,90 €
Tagliolini „Neri“ mit Jacobsmuscheln, Spargeln, Cherry-Tomaten, Lauchzwiebeln	12,90 €
Tagliatelle mit Steinpilzen o. Pfifferlingen in Trüffel-Creamsauce	12,90 €
1/2 Hummer (300g) auf Spaghettini mit Cherry-Tomaten (Preis nach Gewicht)	19,00 €

PESCE

„Dorade Royal“ oder „Lupo di Mare“ vom Grill (500g) dazu Tagesbeilage oder Salat	18,90 € / 19,90 €
Fischsuppe della Casa Fischsuppe nach Art des Hauses mit frischen Meeresfrüchten und Tomatencream	19,90 €
Tonno Crudo - Thunfischsteak Sashimi vom Grill mit „Sale Marino“ und „Crema Balsamico“ auf gebratenem Gemüsebett dazu Salat der Saison	22,90 €
„Pesce Misto Alla Griglia“ gemischte Fischplatte vom Grill dazu Tagesbeilage oder Salat	22,90 €
Steinbuttfilet - Involtini mit Lachs und Scampi Füllung auf Spinat in Safransauce	22,90 €

CARNE

Kalbsleber „Alla Tirolese“ - nach Tiroler Art mit Speck und Zwiebeln gebraten dazu Tagesbeilage	18,90 €
Kaninchenrücken mit Steinpilzen oder Pfifferlingen dazu Tagesbeilage	20,90 €
Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln dazu Tagesbeilage	20,90 €
Osso Buco alla Milanese Kalbshaxe mit Gemüsesauce und Safran-Risotto	20,90 €
Perlhuhnbrust o. Entenbrust mit Ziegenkäse auf Waldfrüchtesauce-Bett dazu Tagesbeilage	20,90 €
Entrecote „Tagliatta di Manzo“ mit Rucola-Salat, Cherry-Tomaten, Parmesan-Käse, „Crema di Balsamico“	20,90 €
Kalbsrücken vom Grill mit Taleggio-Käse überbacken dazu Tagesbeilage	22,90 €
Rinderfilet im Speckmantel mit Sauce aus getrockneten Tomaten dazu Tagesbeilage	24,90 €
Lammfilet mit Bohnen, Kräutern, Cherry-Tomaten dazu Tagesbeilage	25,90 €

DOLCE

Tartufo Cioccolato e Tartufo al Limone - Schokolade und Zitronen Trüffel-Eis	6,50 €
Mousse au Chocolat - Schokoladenschaum	6,50 €
Casatta Eis - Vanille-, Himbeer- und Schokoladeneis mit kandierte Früchte	6,50 €
Tiramisu auf Mascarponebett	6,50 €
Panna Cotta mit Fruchtsauce	6,50 €
Vanilia-Eis im Mandelmantel mit Honig auf Mascarponecreme	6,90 €
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme	7,50 €
Creme Brulee - Crema Catalana - flambiert, dazu Fruchtsauce	7,50 €
Dolce Misto - Gemischtes Dessert nach Art des Hauses p.P - ab 2 Personen	8,90 €