

**Menüempfehlung**

Ziegenkäse im Speckmantel auf Rohem Babyblattspinat  
Fregola Sarda – Sardische Pasta aus Griesteig – mit Gambas und Artischocken  
Gedünsteter Steinbutt in Kräutersauce auf Blattspinat  
oder wahlweise

Irishes Salzwiesenlammrücken im Ofen gebraten mit Auberginen  
Joghurt-Limetten-Creme mit Waldbeeren

Pro Person 49€

**DAZU EMPFEHLEN WIR**

Aperitif: Manuel Rosso Cocktail mit Campari, Prosecco, Martini und Bitter Lemon 7€

Weißwein: 2014 I Gelsi Bianco (Greco & Chardonnay) Statti – Calabria 28€

Rotwein: 2013 Sangiovese Toscano, Caparzo – Montalcino 28€

**ANTIPASTI - VORSPEISEN**

EUR

Kichererbsen Suppe Toskaner Art mit Rosmarin und Thymian	7,50
Gedünstete Baby-Calamaretti in Weißweinsud mit Kirschtomaten und Peperoncino	11,50
Artischockensalat in Olivenöl-Zitronette mit gehobeltem Parmigiano	13,00
Ziegenkäse im Speckmantel auf Rohem Babyblattspinat	12,50
Trevisaner Radicchio mariniert mit Weinessig, Nelken, Vanille und Sternanis auf Polenta	12,00
Melanzane alla Parmigiana – Auberginenaufguss mit überbackenem Mozzarella	12,00

**PRIMI PIATTI – PASTA GERICHTE**

Maltagliati – Teigfetzen mit Entenragout und Austernpilzen	12,50
Ravioli – gefüllt mit schwarzem Trüffel und Ricotta Käse in Thymianbutter	14,00
Gnocchi – Kartoffel Gnocchi Sorrentina Art, mit Kirschtomaten, Basilikum und Mozzarella	12,50
Rigatoni alla Amatriciana – mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce und Pecorino-Käse	12,50
Scialatiello – Hausgemachte Nudeln in Pesto Sauce mit jungen Bohnen und Kartoffeln	12,50
Fregola Sarda – Sardische Pasta aus Griesteig – mit Gambas und Artischocken	13,50

**PESCE – FISCH**

Calamaretti – gegrillte Babytintenfische mit Olivenöl-Zitronette und Rucolasalat	22,00
Sogliola alla Griglia – Seezunge vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln	28,00
Branzino – Loup de mer vom Grill für 2 Personen mit Gemüse und Kartoffeln	55,00
Merluzzo – Skrei (Winterkabeljau) in der Kartoffelkruste auf Baby-Blattspinat mit Safran	24,50
Oratina – Königsgoldbrasse Kross gebraten auf gedünsteten Artischocken und Kartoffeln	23,50

**CARNE – FLEISCHGERICHTE**

Irishes Salzwiesenlammrücken im Ofen gebraten mit Auberginen	27,50
Costata Fiorentina – T-Bone Steak vom Grill mit Kartoffelgratin und Gemüse	29,00
Faraona – Perlhuhn mit Waldpilzfüllung auf Kartoffelpüree und sautiertem Gemüse	25,00