

Antipasti / Vorspeisen

Antipasti Misto della' Casa <i>Antipasti of the house</i>	16,00 €
Antipasti Misto della' Casa für 2 <i>Antipasti of the house for 2</i>	24,00 €
Vitello Tonnato <i>Vitello tonnato</i>	14,00 €
Bresaola mit einem Bett aus Rucola und Parmesan <i>Airdried beef with arugula and parmesan</i>	17,00 €
Oktopus carpaccio <i>Octopus carpaccio</i>	15,00 €
Überbackene Zucchinirollchen alla Parmigiana <i>Zucchinirolls baked as a casserole</i>	13,00 €
Büffelmozzarella im Linsenbett <i>Buffalomozzarella with lenses</i>	14,00 €

Primi

Tagliatelle mit Trüffel <i>Tagliatelle with truffels</i>	19,00 €
Spaghetti Vongole (Venusmuscheln) <i>Spaghetti with clams</i>	17,00 €
Tortelloni mit schwarzem Trüffel <i>Tortelloni with black truffel</i>	18,00 €
Tortelloni mit Steinpilzen <i>Tortelloni with porcino</i>	16,00 €
Risotto al Zafferano Saliccia <i>Risotto rice with saffron and saliccia (spicy saugages)</i>	14,00 €
Spaghetti Carbonara <i>Spaghetti carbonara</i>	12,50 €

Carne/ Fleisch

Rinderfiletspitzen mit Steinpilzen <i>Beef filet with mushrooms</i>	28,00 €
Rumpsteak ca. 200g in einer feinen Kräutersoße* <i>Rump steak approx. 200g coming with a fine herb sauce*</i>	24,50 €
Kalbsilet mit Feigen in einer Marsala Soße* <i>Veal filet with figs by a marsala sauce *</i>	27,00 €
Schweinefilet in einer Gorganzolasoße <i>Pork filet with a gorganzola sauce</i>	23,00 €
Kanichen in Kräutersoße <i>Cony in a herbsauce</i>	22,00 €
Saltimbocca alla Romana <i>Calf, airdried ham and sage</i>	22,00 €

Pesce/Fisch

Zanderfilet in Hummersauce <i>Pikeperch in hummer sauce</i>	23,00 €
Gegrillter Schwertfisch am Stück* <i>Grilled swordfish in a whole piece</i>	24,00 €
Lachsfilet in Orangen Soße <i>Salmon filet in orange sauce</i>	24,00 €
Fritto-Misto dazu einen gemischten Salat <i>Mixed fried fish with salad</i>	26,00 €

Dessert

Panna Cotta <i>Panna cotta</i>	6,50 €
Crème Brûlée <i>Crème brûlée</i>	7,50 €
Amaretti Mousse <i>Mousse with amaretti</i>	7,50 €
Schokosoufflé <i>Chocolate soufflé</i>	8,50 €