Menü

Vorspeisen

CULATELLO €20
mit Butter, warmem Crostini und eingelegtem Gemüse
Slow Food

24 MONATE GEREIFTER ROHSCHINKEN €18
mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten
oder
Melone vom Hof Az. Agr. Camurein (*Antichi Meloni Reggiani*)
Slow Food

KALBFLEISCH IN DÜNNEN SCHEIBEN €18
kalt serviert wie Carpaccio mit Sauce Béarnaise

PINZIMONIO €10
frische Gemüsestreifen mit Limetten- und klassischer Vinaigrette
Vegetarisch

ROTKREVETTEN-CARPACCIO €18
mit rosa Pfeffer und Limette

MAZZANCOLLE-TATAR €18
mit Zitrusaromen verfeinert

MEERESFRÜCHTE-SALAT €18
mit Kapern, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten und Sellerie

Erste Gänge – Pasta & Reis

GNOCCHI €15
mit Roter Bete und Taleggio-Creme
🌿 *Vegetarisch*

GRAMIGNA-NUDELN €15
sizilianischer Timballo mit Tomate, Aubergine, Basilikum und Provola
🌿 *Vegetarisch*

PACCHERI (HALB) PASTA €15
mit gereiftem Fiore Sardo Pecorino, Zimt und Akazienhonig
🌿 *Vegetarisch*

SPAGHETTONI €18
von der Pastificio Gentile in Gragnano, mit Meeresfrüchte-Carbonara

FREGULA €18
mit Venusmuscheln, Thymian, Majoran und Schalotten

RISOTTO €25
klassischer Carnaroli-Reis mit Champagner und roten Garnelen aus Mazara
(*mindestens 2 Personen*)

Hauptgerichte – Zweite Gänge

FRITTIERTES MEERESOBST €20
Tintenfisch und Garnelen mit Tartar-Sauce

WOLFSBARSCH-FILET €20
in der Pfanne gebraten mit geschmortem Gemüse

GEGRILLTE TINTENFISCHE €20
mit gemischtem Sommersalat – eine Köstlichkeit für den Sommer

SARDINEN „BECCAFICO“ €20
gefüllt mit Semmelbröseln, Rosinen, Pinienkernen, Kapern, Pecorino und Petersilie, mit Gemüseratatouille serviert

FRANZÖSISCHES RINDERTATAR €18
mit Schalotten, Kapern, Sardellen, süß-sauren Gurken, Senf, Eigelb, Tabasco und Worchestershire

HÄHNCHENBRUST €18
in Blauschimmelkäsecreme mit Spinat

SCHWEINEBACKE €20
in Balsamico geschmort mit zerdrückten Kartoffeln

KALBSBRATEN €20
mit Bratensauce und Petersilienkartoffeln

Beilagen

Tomaten & Zwiebeln €5

Gemischter Salat €5

Süßsauer eingelegtes Gemüse €6

Gedämpfter Spinat €5

Petersilienkartoffeln €5

Desserts

(Hausgemacht)

BUNET €7
piemontesisches Dessert mit Eiern, Milch, Kakao, Amaretti und Karamell

CRÈME BRÛLÉE €7
edles Vanille-Dessert mit Sahne, Eigelb und karamellisiertem Zucker

TIRAMISÙ €7
Schichtdessert mit in Kaffee getränkten Löffelbiskuits, Mascarponecreme und Kakaopulver

PANNA COTTA €7
mit Vanille und „Sassolino"-Likör, serviert mit Erdbeer-Mojito-Coulis

GEBACKENE PFIRSICHE €7
gefüllt mit Kakao, Amaretti, Mandeln und Amaretto, serviert mit Mascarponecreme und Eis

FRISCHES OBST DES TAGES €6

GEDECK €2,50