

Aperitif

Piemont Brut	5,00
Sherry	4,00
Campari Soda oder Orange	5,50
Aperol Spritz	5,50
Martini Spritz	5,50
Willet mit Wildberry	5,50

Heute Empfehlung

Vorspeisen

Vitello Tonnato	11,50
Kalbsfleisch in Thunfischsauce	
Salmonz Marinato	10,50
Frische Lachs mit Italienische gewürzten mariniert mit Butter und Toast Brot serviert	
Pecorino & Parma	10,50
Schafkäse aus Amatrice mit Parmaschinken	
Insalata all'Ischitana	9,50
Salat mit Büffel Mozzarella und Cherry-Tomaten in Basilikum-Pesto Sauce	
Asparagi & Salmonz	13,50
Grünen Spargel und mariniert Lachs und Cherry Tomaten in delikater Himbeeren Essig	
Asparagi & Gamberetti	13,50
Grünen Spargel mit Krabben in Cocktail-Sauce	
Asparagi al Pesto	11,50
Grünen Spargel mit gekocht Ei in Basilikum Pesto	
Asparagi & Mozzarella di Bufala	13,50
Grünen Spargel mit Büffel Mozzarella und Cherry Tomaten in delikater Safran Essig Creme	

Nudelgerichte

Ravioli al Tartufo	12,50
Ravioli mit Trüffel Füllung in Steinpilz Sauce	
Ravioli Ricotta & Spinaci	10,50
Ravioli mit Ricotta und Spinatfüllung in Butter-Salbei Sauce	
Ravioli ai Porcini	10,50
Ravioli mit Steinpilz Füllung in Walnuss-Sahne Sauce	
Tagliolini alla Ligure	10,50
Frische Nudeln in Basilikum Sauce nach ligurischer Art	
Pappardelle con Agnello & Carciofi	11,50
hausgemachte breite Bandnudeln mit Lamm Ragout und Artischocken	
Carbonara con Asparagi	12,50
Spaghetti mit grünen Spargel, Tirol-Speck und Ei in Parmesan Sauce	
Tagliatelle Rosa	13,50
hausgemachte Bandnudel mit grünen Spargel und Krabben in delikater Krustentier Sauce	
Risotto agli Asparagi	13,50
Risotto mit grünen Spargel mit Parmesan geschlagen	

Hauptgerichte

Orata al Forno	20,50
Frische Goldbrasse im Ofen gebacken, mit Salat serviert	
Scaloppina Principessa	19,50
Kalbssteak mit grünen Spargel in Parmesan-Sahnesauce mit Salat serviert	
Spalla di Agnello	16,50
Lamm Schulter im Ofen gebacken, am Stück mit Knochen mit Salat und Rosmarin Kartoffel	
Fegato di Agnello	16,50
Lammleber nach Chef-Art mit geschmorten Zwiebeln in Weißwein mit Salat und Rosmarin Kartoffel	
Carre d'Agnello al Forno	27,50
Lammkarree im Ofen gebacken mit Salat und Rosmarin Kartoffel	
Stinco di Agnello	15,50
Lammhaxe geschmort mit Salat und Rosmarin Kartoffel serviert	

Beilage:

<i>Butterkartoffeln</i>	2,50
<i>Pommes</i>	2,50
<i>Knoblauchspinat</i>	2,50
<i>Reis</i>	2,50
<i>Nudeln</i>	3,50
<i>Gemischte Beilage</i>	3,50
<i>Gemüse</i>	3,50

Tagessdessert

Panna Cotta allo Joghurt	6,50
Joghurt Panna Cotta mit Erdbeeren	