

## Aperitif

Piemont Brut	5,00
Sherry	4,00
Campari Soda oder Orange	5,50
Aperol Spritz	5,50
Campari Amalfi	6,00

## Heute Empfehlung

### Vorspeisen

Vitello Tonnato	11,50
Kalbsfleisch in Thunfischsauce	
Prosciutto & Melong	12,50
Parmaschinken mit Melong	
Gazpacho	5,00
Kalte Tomatensuppe nach Spanisch-Art	
Pecorino & Parma	10,50
Gezelter Schafkäse aus Amatrice mit Parmaschinken	

### Nudelgerichte

Tagliatelle ai Finferli	12,50
hausgemachte Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen	
Ravioli alla Rucola	10,50
hausgemachte Ravioli mit Rucola-frisch Käse Füllung, in Tirol-Speck Sahnesauce	
Ravioli al Crudo	10,50
hausgemachte Ravioli mit Parmaschinken-frisch Käse Füllung in Pfifferlingen Sauce	
Ravioli ai Porcini	10,50
hausgemachte Ravioli mit Steinpilz Füllung in Walnuss-Sahne Sauce	
Ravioli Ricotta & Spinaci	10,50
hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat Füllung in Butter-Salbei Sauce	
Ravioli al Tartufo	12,50
hausgemachte Ravioli mit Trüffeln Füllung in Steinpilz Sauce	
Penne al Melong	12,50
Penne mit Parmaschinken und Melong mit Vodka flambiert, in Sahnesauce	
Spaghetti alla Genovese	10,50
Spaghetti mit hausgemachte Basilikum-Pesto Sauce	

## Hauptgerichte

<b>Branzino al Forno</b>	22,50
Frische Wolfsbarsch im Ofen gebacken, mit Salat und Gemüse serviert	
<b>Baby Pescatricez alla Griglia</b>	23,50
Frische Baby-Seezuzel vom Grill, mit Salat und Gemüse serviert	
<b>Pescz Spada alla Griglia</b>	18,50
Frische Schwertfisch vom Grill, mit Salat und Gemüse serviert	
<b>Calamaro alla Griglia</b>	17,50
Frische Tintenfisch vom Grill, mit Salat und Gemüse serviert	
<b>Bistecca ai Finferli</b>	22,50
Rumpstzak in Pfifferlingen Saucez, mit Salat und Gemüse serviert	
<b>Bistecca ai Ferri</b>	19,50
Rumpstzak vom Grill, mit Salat und Gemüse serviert	

### Beilage:

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

### Monat Wein

#### Weißwein

Grillo	0,25l 7,50
Cusumano Sicilia	0,75l 21,00



## Spargel Spezial

### Vorspeisen

- **Asparagi & Salmone** 13,50  
Grünen Spargel und mariniert Lachs und Cherry Tomaten
- **Asparagi & Gamberetti** 13,50  
Grünen Spargel mit Krabben in Cocktail-Sauce
- **Asparagi & Mozzarella di Bufala** 13,50  
Grünen Spargel mit Büffel Mozzarella und Cherry Tomaten

\*\*\*\*\*

### Nudeln

- **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** 12,50

Risotto mit grünen Spargel mit Parmesan geschlagen

\*\*\*\*\*

### Hauptgerichte

- **Scaloppina Principessa** 20,50

Kalbschnitzel mit Grünen Spargel in Parmesan-Sahnesauce  
mit Salat und Gemüse serviert

