

Aperitif

Proszcco oder Proszcco Rosz'	5,00
Sherry	4,00
Campari Soda oder Orange	5,50
Aperol Spritz	5,50
Lillet mit Wildberry	5,50

Tagesempfehlung

Vorspeisen

Vitello Tonnato	11,50
Kalbsfleisch in Thunfischsauce	
Avocado & Gamberetti	13,50
Krabben Cocktail mit Avocado	
Parma & Mozzarella Bufala	11,50
Buffeln Mozzarella mit Parmaschinken	
Prosciutto & Melone	11,50
Parmaschinken mit Melone	
Polpo Ubriaco	10,50
Kraxe in Rotwein geschmort	
Polpo al Balsamico	10,50
Kraxe in Balsamico mit Borrettang Zwiebel	

Nudelgerichte

Ravioli ai Porcini	10,50
Ravioli mit Steinpilz Füllung in Walnuß-Sahnesauce	
Ravioli alla Rucola	10,50
Hausgemachte Ravioli mit Rucola Füllung in Speck-Parmesan Sahnesauce	
Ravioli Ricotta & Spinaci	10,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat Füllung in Butter-Salbei Sauce	
Tagliatelle ai Galletti	10,50
Hausgemachte Bandnudel mit frische Pfifferlingen in delikater Sahnesauce	
Penne al Melone	12,50
Penne mit Parmaschinken und Melone in Parmesan-Sahnesauce mit Wodka flambiert	
Tagliolini alla Ligure	10,50
Frische Nudeln in Basilikum Sauce nach Ligurien-Art	
Pappardelle alla Salsiccia	9,50
Hausgemachte breite Bandnudeln mit Salsiccia-Ragout pikant	

Hauptgerichte

Rombo ai Galletti	16,50
Frische Steinbutt Filet in Pfifferlinge Sauce, mit Salat und Kartoffel serviert	
Branzino al Forno	20,50
Frische Wolfsbarsch im Ofen gebacken, mit Salat serviert	
Filetto di Maiale ai Galletti	15,50
Schweinlendchen in Pfifferlingen Sauce, mit Salat serviert	
Scaloppina ai Galletti	18,50
Kalbssteak in frische Pfifferlinge Sauce, mit Salat serviert	

Beilage:

Butterkartoffeln Euro	2,50
Pommes	2,50
Knoblauchspinat	2,50
Reis	2,50
Nudeln	3,50
Gemischte Beilage	3,50
Gemüse	3,50

Monat Wein

Weiß

Rogro Arneis	0,75l 21,00
2016 Cravanzola (Piemont)	0,25l 7,50

Rot

Nebbiolo Alba	0,75l 21,00
2015 Cravanzola (Piemont)	0,25l 7,50

Primitivo	0,25l 7,50
Duè Palmè Don Cosimo (Puglia)	

Sommer Salate

-Bunter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	10,50
-Bunter Salat mit gebratenem Lachsfilet	13,50