

## Aperitif

Prosecco oder Prosecco Rosé	5,00
Hugo	6,00
Sherry	4,00
Campari Soda oder Orange	5,50
Aperol Spritz	6,00

## Heute Empfehlung

### Vorspeisen

Vitello Tonnato	11,50
Kalbsfleisch in Thunfischsauce	
Prosciutto di Parma & Burrata	12,50
Parmaschinken mit Burrata	
Burrata alla Sorrentina	12,50
Burrata mit Cherry-Tomaten in Basilikum Sauce	
Pecorino & Parma	12,50
Gealterter Schafkäse aus Matricè mit Parmaschinken	
Zuppetta di Cozze	9,00
Kleine Portion Muscheln in Weißwein oder Tomatensauce	

### Nudelgerichte

Pappardelle alla Garfagnina	15,50
hausgemachte breite Bandnudeln mit Steinpilzen und Salsiccia	
Tagliatelle ai Galletti	13,50
hausgemachte Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen	
Pappardelle alla Salsiccia	12,50
hausgemachte breite Bandnudeln mit Salsiccia Ragout	
Spaghetti al Pesto Genovese	12,50
Spaghetti mit hausgemachte Basilikum-Pesto Sauce	
Spaghetti alle Cozze	12,50
Spaghetti mit Muschel in frischer Tomatensauce	

## Hauptgerichte

Branzino al Forno	20,50
Frischer Wolfsbarsch im Ofen gebacken, mit Salat und Gemüse serviert	
Orata al Forno	20,50
Frischer Goldbrasse im Ofen gebacken, mit Salat und Gemüse serviert	
Sogliola alla Griglia	29,50
Frischer Sezzunge vom Grill, mit Salat und Gemüse serviert	
Scaloppina ai Galletti	20,50
Kalbssehnitzel in Pfifferlingen Sauce, mit Salat und Gemüse serviert	
Bistecca alla Sveva	23,50
Zwiebelrostbraten mit Bandnudeln, dazu Salat	
Filetto ai Galletti	26,50
Rinderfilet in Pfifferlingen Sauce, mit Salat und Gemüse serviert	
Filetto al Pepe Verde	25,50
Rinderfilet in grünen Pfeffer Sauce, mit Salat und Gemüse serviert	

### Beilage:

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

## Monat Weißweine

Rogero Arneis	0,25l 6,50
Cravanzola (Piemonte)	0,75l 18,50
Sauvignon	0,25l 6,50
Cravanzola (Piemonte)	0,75l 18,50
Rose Tramin Cuvée	0,75l 17,50
Tramin (Alto Adige)	