

# Der Küchenchef empfiehlt

Carpaccio al pesto con pomodorini e grana 21,50. -  
 (Geeistes Rinderfilet mit Kräuter Pesto, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan, Weißbrot)

Mozzarella di bufala con pomodorini 19,50. -  
 (Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Weißbrot)



Tagliatelle con cozze e vongole 19,50. -  
 (Bandnudeln mit Venus- und Miesmuscheln)

Linguine con calamari, gamberetti e zucchini 19,50. -  
 (Pasta mit Calamari, Shrimps, Zucchini und Kirschtomaten)

Cannelloni con spinaci e ricotta 15,50. -  
 (Gefüllte Nudelröllchen mit Spinat, Topfen, Tomatensauce)

Ravioli con rucola e scaglie di grana 17,50.-  
 (Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Topfen auf Rucola und gehobeltem Parmesan)

Filetto di Branzino al vino bianco con patate 26,50. -  
 (Wolfsbarschfilet in Weißweinsauce mit Salzkartoffel)

Filetto di Branzino alla griglia con patate e verdure 25,50.-  
 (Wolfsbarschfilet vom Grill mit Bratkartoffel und mediterranem Gemüse)

## Dessert:

Panna cotta gran Caramel / frutti di bosco 8,00.-/ 8,50. -  
 (Sahnepudding mit Karamellsauce/ Waldfrüchte)

Tartufo bianco al caffè / al cioccolato 9,50.-/ 8,50. -  
 (Vanilleeis mit Café und Rum/ Schokoladeeis, Schlagsahne, Schokosauce)

Crème brûlée 8,50.-

