



SPEISEKARTE

Antipasto Misto – gemischter Vorspeisenteller_(G) € 13,90

Vitello Tonnato – Kalbfleisch an Thunfischkapernsauce _(D) € 12,90

Tartar di Manzo – Beef Tartar fein garniert_(M) € 14,90

Cocktail di Gamberi – Garnelencocktail m. frischen Früchten _(G) € 13,90

Carpaccio di Bresaola – m. Rucola und Parmesanhobel_(G) € 12,90

Burata di Tartufo – Büffelmozzarella mit Trüffel _(G) € 13,90

Spaghetti Primavera – ital. Pasta mit grünem Spargel und Parmesan_(A,C,G) € 16,90

Gnocchi Boscaiola – Kartoffelgnocchi mit Pilzsahnesauce und Parmesan_(A,C,G) € 16,90

Cacciucco alla Livornese – ital. Fischeintopf mit versch. Fischfilets, Kalamari, Gamberi und Muscheln, pikant_(B,R,L,D) € 18,90

Filetti di Pollo – gebr. Maishenderlbrust mit Kräutersaitlingen, Broccoli und Kartoffelrösti _(A,C,G) € 18,90

Branzino– Wolfsbarschfilets auf Spargel-Zucchini-Gemüse und Kartoffelstampf_(G,A) € 21,90

Gamberoni– gebratene XL-Riesengarnelen mit Kirschtomaten, grünem Spargel und Kräuterdip _(G,A) € 26,90

Tiramisu alla Peperino mit Obers_(A,G) € 7,50

Torta di Cioccolato – Bitterschokotörtchen mit Vanilleeis_(A,C,G,H) € 7,50

Mousse – Nougatmousse mit eingel. Kirschen _(G) € 7,50

Sorbetto – Zitronen-oder Himbeersorbetto _(G) € 5,50

Formaggio – Käse mit Weintrauben und Walnüsse_(G) € 14,90

Coperto – Gedeck_(A,G) € 3,00