



Speisekarte

Antipasto Misto – gemischter Vorspeisenteller (G)	€ 11,50
Tartare di Manzo – Beef tartare mit eingel. Gemüse(M)	€ 12,90
Cocktail di Gamberi – Shrimpscocktail m. frischen Früchten(G,R)	€ 11,90
Vitello Tonnato – feines Kalbfleisch an Thunfischkapernsauce(D)	€ 11,90
Carpaccio di Bresaola – Bündnerfleisch mit Rucola und Parmesan(G)	€ 12,90
Mozarella di Buffola – auf Rucolabeet mit gebratenen Kräutersaitlingen und getrockneten Tomaten(M,S)	€ 11,90
Pepata di Cozze – Miesmuscheln in Weißweinsud ab 2 Pers. je(R)	€ 11,50

Tagliatelle Piemontese – ital. Pasta mit schwarzer Sommertrüffel und Parmesan(A,C,G)	€ 14,90
Spaghetti Primavera – ital. Pasta mit gebr. grünem Spargel, getr. Tomaten und Parmesan(A,C,G)	€ 14,90
Cacciucco Livornese – italienischer Fischeintopf mit versch. Fischfilets, Kalamari, Riesengarnelen und Muscheln,(B,R,L,D)	€ 17,90
Filetti di Trota – gebr. Lachsforellen-filets auf Knoblauchbrösel, Petersilienkartoffeln und Blattsalate (G,A)	€ 17,90
Tagliata di Manzo – gebr. Rinderfiletstreifen im Cognacsafterl, mit Pilzen, Rucola und Bratkartoffeln(A,C,G)	€ 23,90

Sorbetto – Zitronensorbet(G)	€ 4,90
Geeistes Tiramisu mit Obers(A,G)	€ 6,90
Mascarpone mousse al Caffé mit eingel. Kirschen (G,O)	€ 6,90
Torta di Cioccolata – Bitterschokotörtchen mit Vanilleeis(A,C,G,H)	€ 6,90

Formaggio – Italienische Käsevariation mit Pfefferonikonfitüre, Weintrauben und Walnüsse(G,H)	€ 13,90
Coperto – Gedeck(A,G)	€ 2,80