



VORSPEISEN

Capesante gratinate al forno Gratinierte Jakobsmuscheln <i>-B-</i>	14,50
Carpaccio di Barbabietola e Formaggio di Capra caramellato Rote Bete Carpaccio mit karamellisierten Ziegenkäse <i>-B-</i>	13,50

PASTA

Gnocchi neri ripieno con tartufo nero al Parmigiano Schwarze Gnocchi gefüllt mit schwarzen Trüffeln in Parmesan Sauce <i>-B-</i>	15,50
Mezzalune ripiene con Salmone con Gamberetti e Zucchine Frische Ravioli gefüllt mit Lachs in Shrimps und Zucchini <i>-B-</i>	15,50
Maccheroni alla Calabrese Frische Nudeln mit frischem Salsiccia Scharf und Ricotta <i>-B-</i>	14,50
Spaghetti alla chitarra ai Gamberoni Frische Spaghetti mit Riesengarnelen in Tomaten Weißweinsauce <i>-B-</i>	16,50
Margherite ripieni con barbabietola e Caprino Frische Margherite gefüllt mit Rote Bete und Ziegenkäse in Mascarpone Tomaten rosè sauce <i>-B-</i>	15,50
Pizza Giacomo Brunetti Pizza mit frischem Salsiccia Scharf und Scarmorza	12,50

PESCE

Filetti di orata al vino Bianco oppure al Limone Frische Dorade filetiert in Weißweinsouße oder Zitronensouße <i>-B-</i>	21,50
---	--------------

DESSERT

Tirami sù	6,50	Schoko-Soufflè	6,50
------------------	-------------	-----------------------	-------------

