

**ANTIPASTI / VORSPEISEN**

---

<b>Carpaccio di Pesce Spada</b> Frischer Schwertfisch mariniert	<b>25.50</b>
<b>Delizie dell'Adriatico</b> Köstlicher Meeresfrüchtesalat	<b>27.50</b>
<b>Gamberoni alla Griglia con Rucola</b> Riesengarnelen vom Grill mit Rucola Salat	<b>25.50</b>
<b>Carpaccio D'Agnello alla Genovese</b> Hauchdünn geschnittenes Lammrückenfilet an Basilikum-Marinade	<b>25.50</b>
<b>Carpaccio di Manzo alla Toscana</b> Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet nach Toskaner Art	<b>25.50</b>
<b>Jamón Serrano Gran Reserva</b> Rohschinken Gran Reserva	<b>25.50</b>

**LE MINESTRE / SUPPEN**

---

<b>Zuppa Pavese</b> Bouillon mit Toastbrot Ei und Parmesan	<b>9.50</b>
<b>Minestrone</b> Hausgemachte Gemüsesuppe	<b>10.50</b>

**INSALATE / SALATE**

---

<b>Insalata Verde</b> Grüner Salat	<b>8.50</b>
<b>Insalata Mista</b> Gemischter Salat	<b>9.50</b>
<b>Insalata Formentino</b> Nüsslersalat, Ei und Speck	<b>12.50</b>
<b>Insalata di Rucola</b> Rucolasalat mit Parmesan, Olivenöl und Balsámico	<b>11.50</b>
<b>Insalata di Pomodori</b> Tomatensalat mit Basilikum	<b>10.50</b>
<b>Insalata Caprese</b> Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	<b>17.50</b>
<b>Insalata "Arcobaleno"</b> Salatteller mit Poulet geschneitztem und Champignons	<b>21.50</b>

## Le Paste / Teigwaren

*Spaghetti, Penne rigate oder Fettucine*

	piccolo	grande
<b>Al'Aglio Olio e Peperoncino</b> Knoblauch, Olivenöl, Pfefferschoten	16.50	19.50
<b>Al Pomodoro fresco e Basilico</b> Frische Tomaten und Basilikum	16.50	19.50
<b>Caprese</b> Frische Tomaten, Basilikum und Mozzarella	18.50	21.50
<b>Vesuvio</b> Frische Tomaten, Basilikum und Pfefferschoten	16.50	19.50
<b>Salmone</b> Lachs, Basilikum und Rahm, flambiert mit Cognac	21.50	24.50
<b>Carbonara</b> Speck, Ei und Rahm	18.50	21.50
<b>Alla crema di Tartufo</b> mit Trüffelbutter-Rahmsauce	21.50	24.50
<b>Gamberoni</b> Riesencrevetten, Rucola und Rahm, flambiert mit Cognac	26.50	29.50
<b>Fiocchetti al Formaggio e Pere</b> Teigwarentaschen mit Ricotta und Birnenfüllung, zubereitet mit Gorgonzola-sauce	19.50	22.50
<b>Agnolotti Burro e Salvia</b> Teigwarentaschen mit Spinat und Ricotta-Füllung serviert mit frischem Salbei und Butter	16.50	19.50
<b>Spaghetti Esméralda</b> Herrlich zubereitet Spaghetti mit Meeresfrüchten und Fisch		33.50
<b>Spaghetti in Cartoccio</b> Eine Überraschung: Spaghetti in Alufolie mit auserwählten Fischen und Meeresfrüchten <b>(ab 2 Pers.)</b> .		35.50
<b>Nido D'Arco</b> Nest mit Spinat-Ricotta-Füllung im Ofen leicht gratiniert	16.50	19.50
<b>RISOTTO</b>		
<b>Ai Gamberoni e Rucola</b> Riesencrevetten und Rucola	26.50	29.50
<b>Ai Funghi Cardoncello</b> mit frischen Kräuterseitlinge	21.50	25.50
<b>Rias Baixas</b> Feinster Risotto mit Safran herrlich im Ofen mit verschiedenen Meeresfrüchten zubereitet		35.50

**LA CARNE / FLEISCH**

---

<b>Scaloppine di Vitello al Limone</b>	<b>36.50</b>
Zartes Kalbsschnitzel an herrlicher Zitronensauce	
<b>Saltimbocca di Vitello alla Romana</b>	<b>36.50</b>
Kalbsschnitzel in Parmaschinken an Salbei-Weissweinsauce	
<b>Piccata di Vitello alla Milanese</b>	<b>36.50</b>
Kalbs Piccata im Ei golden gebraten	
<b>Scaloppine di Vitello "Viennese "</b>	<b>36.50</b>
Kalbs-Wienerschnitzel paniert, golden gebraten	
<b>Lombattine D'agnello all'Erbette</b>	<b>39.50</b>
Lammrückenfilet mit frischer Kräutersauce	
<b>Lombata di Maiale</b>	<b>31.50</b>
Schweins-Steak mit Kräuterbutter oder Gorgonzola-Sauce	
<b>Cordon Bleu di Maiale</b>	<b>31.50</b>
Schweins-Cordon-Bleu golden gebraten	
<b>Petto di Pollo alla Crema di Tartufo</b>	<b>31.50</b>
Frische Pouletbrust tranchiert an köstlicher Trüffelsauce	

**DALLA GRIGLIA / VOM GRILL**

---

<b>Filetto di Manzo (200gr)</b>	<b>44.50</b>
Zartes Rinds filet	
<b>Contro-filetto di Manzo (200gr)</b>	<b>39.50</b>
Rinds Entrecôte	
<b>Paiarda di Vitello (180gr)</b>	<b>36.50</b>
Saftiges Kalbspaillard	
<b>Filetto di Puledro (200gr)</b>	<b>42.50</b>
Pferdefilet	

**CONTORNI / BEILAGEN**

---

<b>Gratin di patate e Verdura</b>
Kartoffelgratin und Saisongemüse
<b>Risotto al Grana Padano</b>
Risotto mit Grana Padano
<b>Risotto Milanese</b>
Safranrisotto

**PESCE E CROSTACI / FISCH UND SCHALENTIERE**

---

<b>Gamberoni "Provenzale"</b>	<b>41.50</b>
Riesencrevetten nach provenzalischer Art	
<b>Gamberoni Aglio, Olio e Limone</b>	<b>41.50</b>
Riesencrevetten (ohne Schale) mit Olivenöl, Knoblauch an Zitronensauce	
<b>Filetti di Sogliola Bel Bedere</b>	<b>42.50</b>
Seezungenfilet an schmackhafter Sauce mit Crevetten, Krabbenfleisch, Rahm und Vodka	
<b>Medaglione di Salmone al Ristretto di Prosecco</b>	<b>39.50</b>
Frische Lachstranche an einer Schaumweinsauce	

**DALLA GRIGLIA / VOM GRILL**

---

<b>Grigliata di Pesce e Crostaci (400/500gr)</b>	<b>45.50</b>
Fisch und Krustentiere vom Grill	
<b>Sogliola intera (400/500gr)</b>	<b>42.50</b>
Ganze Seezunge von unserem Kellner, an Ihrem Tisch, filetiert	
<b>Coda di Rospo (400/500gr)</b>	<b>40.50</b>
Seeteufelschwanz	
<b>Branzino Fresco Aperto (400/500gr)</b>	<b>42.50</b>
Frischer Wolfsbarsch Filet	
<b>Gamberoni con Insalata di Rucola</b>	<b>39.50</b>
Riesencrevetten vom Grill, garniert mit Rucolasalat	

**CONTORNI / BEILAGEN**

---

<b>Patate Lesse</b>
Salzkartoffeln
<b>Fettuccine</b>
Eiernudeln
<b>Riso al Burro</b>
Butterreis