

Il Menu di Gennaio

Antipasti

- Insalata di finocchio, arance, zenzero e grana padano*** 7 € 14,90
Fenchelsalat mit Orangen, Ingwer und Grana Padano
- Sformatino di carciofi e fonduta di parmigiano*** 7,3,1 € 15,90
Warmes Artischocken-Küchlein auf Parmesancreme
- Moscardi stufati con piselli e patate in salsa piccante*** 14 € 17,90
Kleine Kranken mit Erbsen und Kartoffeln in pikanter Tomatensauce
- Roastbeef di vitello con crema di tartufo su primizie di insalata*** 7 € 18,90
Kaltes dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit schwarzem Trüffel auf Salatbeet

Paste Fresche

- Risotto ai carciofi*** 7 € 18,90
Risotto mit frischen Artischocken
- Tagliatelle con calamaretti, zucchini e zafferano*** 1,3,14,m € 19,90
Tagliatelle mit Calamari, Zucchini und Safran
- Orecchiette al sugo con polpette di vitello e salsiccia*** 1,3,7,m € 18,90
Orecchiette in Tomatensauce mit Fleischbällchen aus Kalb und Salsiccia

Secondi piatti

- Involcini di rombo e salmone servito con verdure e salsa al vino bianco*** 4,7,m € 31,90
Pochierte Steinbutt und Lachs-Rolle mit Weißweinsauce und Gemüsebeilage
- Costoletta di vitello alla milanese servita con patate*** 1,3 € 31,90
Kalbskotelett „Mailänder Art“ mit Kartoffelbeilage

Dessert

- Seadas*** 7,1 € 8,90
Sardisches Dessert mit Pecorino und Honig

Gli antipasti

Calamari alla diavola su puré di Ceci € 18,90

Gebratene Calamari auf Kicherbsenpüree mit Rucola und Kirschtomaten, scharf^{1,14}

Caponata di melanzane € 14,90

Geschmorte Auberginen in Tomatensoße mit Rosinen, Sellerie, Pinienkernen und Mandel (Spezialität des Hauses)^{8, 9, d}

Vitello tonnato € 14,90

Kalbfleisch dünn aufgeschnitten mit Thunfisch, Kapern, Sardellen und Orangen Soße^{a,4,3}

Carpaccio di manzo argentino con rucola e grana € 15,90

Argentinischer Carpaccio vom Rind serviert mit Rucola und Grana Padano^{a,7}

Antipasto misto minimo per 2 persone

Gemischte Vorspeisen für mind. 2 Personen

p. P € 15,90

Preis pro Person

Selezione di formaggi Piemontesi, Sardi e Siciliani

Selektion von piemontesischen, sardischen und sizilianischen Käsesorten

mit Früchte Senf serviert (alle pasteurisierte Käse)

<i>Vacca Blu (aus Piemont)</i>	€ 11,90
<i>Spezieller Schimmelkäse aus Kuhmilch, lang gereift a,7,10</i>	
<i>Pecorino Primosale al tartufo (aus Sizilien)</i>	€ 12,90
<i>Typischer Schafsmilch, hart oder halbhart, lang gereift a,7,10</i>	
<i>Caprinera (aus Sardinien)</i>	€ 12,90
<i>Ziegenkäse hart oder halbart, gereift a,7,10</i>	
<i>Molitero (aus Sardinien)</i>	€ 11,90
<i>Pecorino Sardo (aus Schafsmilch) gereift a,7,10</i>	
<i>Misto di formaggi p.P</i>	€ 15,90
<i>gemischte Käseplatte Preis pro Person a,m,7,10</i>	

Selezione di salumi

frisch aufgeschnittene Wurstsorten

<i>Tagliere di prosciutto crudo San Daniele DOP 18 mesi</i>	€ 12,90
<i>Aufgeschnittener roher Schinken San Daniele (DOP Qualität) a,e,c</i>	
<i>Tagliere di mortadella Bologna con tartufo</i>	€ 13,90
<i>Mortadella aus Bologna mit Trüffeln, dünn geschnitten a,c</i>	
<i>Tagliere di salame e pecorino</i>	€ 13,90
<i>Aufgeschnittene Salami und Pecorinokäse a,e,c,7,10</i>	
<i>Tagliere misto di affettati p.P.</i>	€ 13,90
<i>gemischte Aufschnitt Platte Preis pro Person a,e,c</i>	

Dessert

TIRAMISÚ 3,1, 7, m, h € 7,90

CIAMBELLA AL CIOCCOLATO € 7,90
Schoko-Brownie mit einer Kugel Eis 3, 8, d

CANTUCCI E PASSITO € 7,90
Italienische Mandelkekse mit Passito Dessertwein 1, 8, m

SEMIFREDDO DEL GIORNO € 6,90
halbgefrorenes des Tages 3, 7, 8,

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO € 7,90
con una pallina di gelato (mit Eis) € 8,90
Schokoladensoufflé mit flussigem Kern 1, 3,

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA € 7,90

Dessert-Käse-Trilogie € 10,90

Dreierlei vom Käse:

- *Vacca blu (Schimmelkäse aus Kuhmilch)*
- *Caprinera (aus Ziegenmilch)*
- *Moliterno (aus Schafsmilch-Käse)*

Alle Desserts mit entsprechender Dessert-Weinbegleitung zzgl. 4,90€