

Wochenempfehlung

Aperitiv

Rosé Maximum Ferrari Trento DOC 0,1l	€ 7,50	Flasche 0,75 l	€ 45,00
Rosato Mio (Prosecco, Ramazzotti Rosato, Soda und Basilikum)			€ 6,90
Giuliano Speciale (Prosecco, Campari, Holundersirup, Soda und Minze)			€ 6,90
Spritz (Prosecco, Aperol, Soda und Orangenscheibe)			€ 6,50

Vini della settimana

Cataratto Branciforti	Flasche 0,75l € 21,50 Glas 0,2l	€ 6,20
Brecciarolo Velenosi	Flasche 0,75l € 24,00 Glas 0,2l	€ 6,90

Pizza

Pizza mit süß-scharfer Sauce, Gambas und Babyspinat	€ 16,50
---	---------

Zuppa

Lachscremesuppe mit Dill und Sesam	€ 8,50
------------------------------------	--------

Antipasti

Büffelmozzarella lauwarm auf Kürbiscarpaccio mit Feigen	€ 12,50
Pulpcarpaccio mit Algensalat und Sesam	€ 16,50
Vitello Tonnato	Hauptgang € 18,50 Vorspeise € 14,50

Pasta & Risotto

Hausgemachte Fettuccine "alla Busara" mit Scampi auf Zucchini- und Tomatenspiegel	€ 19,50
Hausgemachte Quadroni mit Gorgonzolafüllung an Nussbittersauce	€ 14,50
Hausgemachte Orecchiette mit Brokkoli, Mascarpone und getrockneten Tomaten	€ 14,50
Risotto mit Hokkaidokürbis, Fasanenstreifen und Balsamicocrema	€ 18,50

Carne

Entenkeule auf Maronipüree mit Portweinsauce und Trauben	€ 20,50
Ossobuco "alla Milanese mit Safranrisotto	€ 21,50
Rinderlende "tagliata" mit Steinpilzen und Parmesanstreifen	€ 31,50

Pesci

Frischer Seeteufel "alla Livornese" auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln	€ 24,50
Frischer Babysteinbutt vom Grill mit Tagesbeilagen	€ 28,50
Frisches Schwertfisch-Tournedo an grüner Feigensenfsauce mit Kartoffelgnocchi	€ 26,50

Dolci

Hausgemachtes Pistazienmousse	€ 6,90
Hausgemachte weiße Schokoladenprofiteroles	€ 6,50
Dessertvariation "da noi"	€ 9,50