

Küchenempfehlung

Antipasti

<i>Geräuchertes Wildlachs Carpaccio mit Zitrusfrüchte Tatar</i>	14,50
<i>Roastbeef Carpaccio auf Rucola und Parmesancreme</i>	14,50
<i>Büffelmozzarella auf gegrillter Gemüsevariation</i>	14,50
<i>Polipo alla Griglia (leicht pikant) auf Salat Bouquet</i>	16,50
<i>Calamari alla Diavola (pikant)</i>	14,50
<i>Zuppa di Pesce (Fischsuppe)</i>	16,50

Pasta

<i>Troccoli al Capone aus dem Käselaib</i>	18,50
<i>Risotto al Vino Rosso, Radicchio und Ricotta-Salata</i>	13,50
<i>Linguini mit Meeresfrüchten</i>	16,00
<i>Tagliolini mit Kräuterseitlinge und Scampi</i>	18,50

Pesce

<i>Dorade (vorfiletiert) vom Grill mit Kräutern</i>	21,50
<i>Gemischter Fischteller (Dreierlei) della Casa</i>	26,50
<i>Edelfisch Duett (Steinbutt und Seewolf) in Safran-Sauce</i>	26,50
<i>Seewolf in Salzkruste</i>	23,50

Carne

<i>Medaillons von Ibericofilet in grüner Pfeffersauce</i>	24,50
<i>Kalbs Entrecote mit Kräuterseitlingen</i>	24,50
<i>Gemischter Fleischteller mit Kräuter oder Sauce nach Wunsch</i>	26,00
<i>Roastbeef Tagliata-Art (Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspäne)</i>	24,50

Zu den Hauptgerichten servieren wir Kartoffeln und Gemüse.

Auf Wunsch beraten wir Sie gerne zu weiteren Küchenempfehlungen.