

Antipasti

Crema di pomodoro Tomatencremesuppe	€ 6,50
Caprese di bufala Büffelmozzarella mit Kirschtomaten	€ 11,00
Verdure miste Gemüsevariation	€ 10,00
Vitello tonnato feingeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme	€ 13,00
Insalata di mare Meeresfrüchtesalat	€ 15,00
Antipasto Torretta (2 Personen) Roastbeef, feiner Rohschinken, vitello tonnato, gegrilltes Gemüse & Büffelmozzarella	€ 22,00

Insalate & piu...

mista piccola kleiner, gemischter Salat	€ 6,50
Pomodorino feine Kirschtomaten mit roten Zwiebeln & Basilikum	€ 7,00
Rucolino Rucola mit gehobeltem Grana & Kirschtomaten	€ 8,50
Insalatona Salate der Saison mit Thunfisch, gehobeltem Grana, Kürbiskernen & Champignons	€ 13,00
Caprino Salate der Saison mit in Panade gebackenem Ziegenkäse	€ 14,00
Pollo Hähnchenbrust in Honig-Senf-Soße, mit getrockneten Tomaten & Oliven auf Salaten der Saison	€ 16,00
Vitale Riesengarnelen mit Orangenfilets auf Salaten der Saison	€ 18,00

Piatto della nonna

Pasta e ceci Pasta-Kicherersbsen-Rindfleisch-Töpfchen	€ 17,00
--	---------

Pasta

Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch, Peperoncino und feinem Olivenöl	€ 14,00
Penne al sugo di pomodori Penne in Tomatensugo, auf Wunsch auch arrabiata	€ 13,50
Paccheri ragu napoletano - <i>ein Klassiker</i> - Paccheri mit in Tomate geschmortem Fleisch	€ 17,00
Tagliatelle ragu hausgem. Tagliatelle in Hackfleischsoße	€ 15,00
Fettucine e finferli Fettuccine mit Pfifferlingen & Kirschtomaten	€ 17,00
Linguine calamaretti e concchiglie mit Babytintenfischen & Muscheln (auf Wunsch nur Vongole)	€ 19,00
Paccheri salsiccia & finferli Paccheri mit Salsiccia & Pfifferlingen	€ 18,00
Ripiena porcini mit Steinpilzen gefüllte Pasta in Salbeibutter	€ 19,00
Gnocchi hausgemachte Gnocchi in Salbeibutter (auf Wunsch auch anderer Sugo möglich)	€ 14,00
Gnocchi in taleggio hausgemachte Gnocchi mit Birnen in Taleggio-Creme & Rotweinconfit	€ 15,00

CARNE E PESCE

Saltimbocca alla romana Kalbsmedaillons mit Salbei & Rohschinken, dazu Kartoffel-Gemüse-Beilage	€ 26,00
Fegato alla Veneziana Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln in Weißwein, dazu Kartoffel-Sellerie-Pürree	€ 24,00
Ribeye Entrecôte (ca. 250 gr) v. Grill mit Rosmarinkartoffeln & Piemontos (Bratpaprika)	€ 28,00
Branzino o Orata Wolfsbarsch oder Goldbrasse v. Grill mit Gemüsebeilage	ab € 24,00
Calamaretti Babytintenfische vom Grill mit Novelle-Kartoffeln & Gemüsebeilage	€ 24,00
Zuppa di pesce Edelfische mit Muscheln in leichtem Tomatensugo, dazu Crostini	€ 28,00

Dolci

hausgem.: Tiramisu oder Panna cotta	€ 7,00
hausgem.: Crème brûlée	€ 7,50
Schokoladensoufflée oder Tartufo al cioccolato (dezent alkoholhaltig)	€ 6,50