

Antipasti

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Crema di pomodori Tomatencremesuppe | € 5,00 |
| Insalata Quinoa Quinoa mit Gemüse, Avocado & Mango | € 9,00 |
| Verdure miste Gemüsevariation | € 9,00 |
| Insalata di mare Meeresfrüchtesalat | € 13,00 |
| Caprese di bufala Büffelmozzarella mit Kirschtomaten | € 9,00 |
| Antipasto Torretta für 2 Personen Roastbeef, feiner Rohschinken, vitello tonnato, gegrilltes Gemüse & Büffelmozzarella | € 18,00 |
| Tartara di salmone Lachstartar mit Avocado & roten Zwiebeln | € 13,00 |
| Vitello tonnato feingeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischcreme | € 10,00 |

Insalate

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| mista piccola kleiner, gemischter Salat | € 5,00 |
| Pomodorino feine Kirschtomaten mit roten Zwiebeln & Basilikum | € 5,00 |
| Rucolino Rucola mit gehobeltem Grana & Kirschtomaten | € 7,50 |
| Caprino Salate der Saison mit gabackendem Ziegenkäse | € 13,00 |
| Pollo Salate der Saison mit in Honigsenf gebratenem Hähnchenbrustfilet, Oliven & getr, Tomaten | € 13,00 |
| Insalata Calamaretti Salate der Saison mit gegrillten Calamaretti & temperiertem Gemüse | € 14,00 |
| Pesche grigliate Salate der Saison mit gegrillten Pfirsichen & Scaglie | € 11,00 |
| Pizza del mese: Sgombro Pizza mit Ricottacreme, Kirschtomaten, Rucola & Makrelenfilets | € 13,00 |

Für Wünsche ausserhalb unserer Karte sprechen Sie uns gerne an!

*Wir bitten Sie uns mitzuteilen falls Sie Allergien haben oder ihre Gerichte
Vegan / Vegetarisch zubereitet werden sollen !*

PASTA

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Spaghetti aglio e olio casalinga mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven, Kapern & Peperoncino in feinem Olivenöl | € 11,00 |
| Penne al sugo di pomodori Penne in Tomatensugo, auf Wunsch auch arrabiata | € 9,00 |
| Nerano hausgem. Paccheri mit Zucchini & Provolone € 11,00 auf Wunsch mit 3 Garnelen | € 17,00 |
| Integrale Vollkornpasta mit Hähnchenbrustfilet & Erbsen in Tomatensahnesoße | € 13,00 |
| Ripiena mit Feige & Walnuss gefüllte Pasta in Salbei-Butter | € 14,00 |
| Linguine calamaretti & vongole Linguine mit Babytintenfischen & Vongole (auf Wunsch auch nur Vongole) | € 15,00 |
| Tagliatelle al Tartufo hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel aus dem Piemont | € 16,00 |
| Gnocchi alla sorrentina hausgemachte Gnocchi in Tomatensugo mit Büffelmozzarella | € 13,00 |
| Pappardelle ragu del sud hausgemachte Pappardelle mit in Tomatensugo geschmortem Rind & Hackfleischbällchen | € 14,00 |
| Paccheri con polipo hausgemachte Paccheri mit Oliven, Kapern & Polyp in Tomatensugo | € 16,00 |
| Cacio pepe hausgemachte Tagliolini in Pecorinicreme & Pfeffer | € 13,00 |

CARNE E PESCE

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Ribeye Ribeye v. Grill, mit Gemüse & Rosmarinkartoffeln | € 23,00 |
| Fegato Kalbsleber in Butter gebraten mit grünem Salat | € 17,00 |
| Zuppa di pesce Fischtöpfchen mit Knoblauchcrostini | € 23,00 |
| Orata alla griglia ab Goldbrasse v. Grill mit Gemüsebeilage | € 22,00 |
| Calamaretti o Salmone alla griglia Babytintenfische ODER Lachs v.Grill mit Kartoffel-Gemüsebeilage | € 19,00 |

Dolci

| | |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| Schokosouflée - Tartufo-Eis | € 5,50 |
| hausgemacht: Panna cotta -Tiramisu - Ricottakuchen mit Waldbeeren | € 6,00 |