

Wochenkarte

Mezzodi Spritz - Mezzodi, Prosecco, Soda, Eis, Minze 0,25l € 7,50

Antipasti/ Vorspeisen:

Bruschetta - geröstete Brotscheiben mit Tomate, Knoblauch und Basilikum € 7,90

Carciofi alla Romana - Artischocken mit Kartoffeln, Minze auf Tarallicrème € 15,50

Salsicciabällchen auf Cime di Rapa - Crème und Kartoffeln, pikant € 16,00

Mille Foglie - Blätterteig aus Pane Carasau - mit Burratamousse, Datteln und Parmaschinken € 17,00

Rohe Sepiastreifen auf Salsa Puttanesca (Kapern, Sardellen, Oliven und Tomate, scharf) € 15,50

Pasta/ Nudelgerichte:

Bitte beachten Sie unsere hausgemachten Pastaspezialitäten, an der Tafel angeschrieben sind

Tagliolini mit schwarzem Trüffel € 17,90

Paglia e Fieno - Nudeln mit Kalbsbries-Artischocken-Ragoût € 17,00

Tagliatelle mit Jakobsmuscheln in Orangen-Rosmarin Butter € 16,50

Bigoli „Cacio e Pepe“ mit Pecorino, Pfeffer und gegrilltem Spargel € 16,00

Pizza Gourmet:

Pizza mit schwarzem Trüffel und Pecorinocrème € 18,90

Pesce/ Fischgerichte:

Thunfisch „Alla Milanese“ mit Zitronen-Basilikum-Mayonnaise € 26,50

Zuppa di Seppia - mit Nduja und Kartoffeln, scharf € 25,50

Gamberoni „Al Forno“ mit Zitronen-Thymiancrème € 26,50

Gemischter Fischgrillteller € 28,50

Carne/ Fleischgerichte:

Salsiccia mit „Friarielli“ - grünen Peperoni und Kartoffeln € 24,00

Tagliata vom Flank-Steak auf Rucola mit Parmesansplitter € 26,50

Tagliata vom Lamm auf gebratene Gemüse mit getrüffeltem Honig € 26,00

Kalbsmedaillons mit Spargelstückchen und Burratacrème € 25,50

Dolci:

Tartufo di Pizzo mit weißer Schokolade, mit Gianduja gefüllt € 8,00

Pastiera Napoletana - Neapolitanisches Dessert mit Weizen und Ricotta € 7,50

Semifreddo mit Torrone und Haselnüssen € 7,50

Affogato - Vanilleeis mit Espresso € 6,50

Lauwarmes Schokoladensoufflée - mit Vanillesauce € 8,00

Tirami su € 7,50

Wenn Sie über die Allergene Infos möchten, so wenden Sie sich bitte an unser Personal