



TAKE AWAY

Di-Sa 18.00-21.00

So 12.00-14.00 und 18.00-20.00 Uhr

VORSPEISEN

Gemischter Salat, Olio d'Oliva, Aceto Balsamico	6,00
Rucolasalat mit Croutons, gehobelten Parmesansplitter und Senfdressing	10,00
Carpaccio vom Lachs und Seeteufel	13,50
Carpaccio vom Rinderfilet, vom deutschen Jungbullen, Rucola, Parmesan	13,90
Shrimpsalat an italienischer Vinaigrette	13,50

HAUPTGERICHTE

..Pasta fresca..	
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung al pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP	14,00
Caramelle mit Mozzarella-Tomatenfüllung an Trüffelsahnesauce	14,50
Spaghetti Napoli, al pomodoro mit Parmigiano Reggiano DOP	9,00
Rigatoni mit Austernpilze, Speck, Zwiebeln u. Knoblauch, leicht pikant al pomodoro	14,00
Medaillons vom Schweinefilet -v. Hof Ambiel aus Epfenbach- al Gorgonzola mit Bandnudeln	26,50
Roastbeef von der deutschen Färsen, al pepe verde mit Bandnudeln	28,00



.FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN.

Calamari – Tintenfisch- vom Grill, Petersilie, Knoblauch, Olio d’Oliva, bunter Salat	19,80
Lachsfilet von den Färöer Inseln, al forno, mit Kartoffeln, frischen Kräutern, Limone	22,00
Filet vom Loup de mer, gegrillt, mit buntem Schmorgemüse	23,00

PIZZA

Pizza Margherita, Tomate und Mozzarella	8,00
Pizza Napoli, Tomate, Mozzarella, Kapern und Sardellen	9,50
Pizza Rucola, Tomate, Mozzarella, Parmaschinken DOP, Rucola und Parmesansplitter	12,00
Pizza Sarda, Tomate, Mozzarella, sardische Salami und gehobeltem Pecorino Sardo	11,00
Pizza Carlo, Tomate, Mozzarella, Parmaschinken DOP, frische Petersilie, Austernpilze Knoblauch und Chili	12,50

DESSERT

Hausgemachtes Panna cotta mit Erdbeermus	7,00
--	------