



TAKE AWAY  
Di-Sa 18.00 – 20.30 Uhr  
So 12.00 - 13.30 Uhr 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
Shrimpsalat an Olivenöl-Zitronenvinaigrette	13,50
Carpaccio vom Rinderfilet, vom deutschen Jungbullen, Rucola, Parmesansplitter	13,90
Caprese von der Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum	12,00

.HAUPTGERICHTE.

..Pasta fresca..	
Caramelle mit Mozzarella-Tomatenfüllung an Trüffelsahnesauce	14,50
Tortelloni ai funghi, mit Steinpilzfüllung an Champignon-Sahnesauce	14,50
Spaghetti Napoli, al pomodoro mit Parmigiano Regiano DOP	9,00
Rigatoni 4 formaggi, mit Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Pecorino	12,50
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



#### .FRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN.

Calamari vom Grill, Petersilie, Knoblauch, Olio d'Oliva, bunter Salat	19,80
Lachsfilet von den Färöer Inseln, al forno, mit Kartoffeln, froschen Kräutern, Limone	22,00
Filet vom Loup de mer alla griglia, mit buntem Gemüse	25,00

#### .PIZZA.

Pizza Margherita, Tomate und Mozzarella	8,00
Pizza Napoli, Tomate, Mozzarella, Kapern und Sardellen	9,50
Pizza Rucola, Tomate, Mozzarella, Parmaschinken DOP, Rucola u. Parmigiano	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 Peperoncino (Chili)	12,50

#### .DESSERT.

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