

Lo Chef consiglia....

ANTIPASTI

CAPESANTE GRATINATE | 15,00€

Frische, überbackene Jakobsmuscheln mit frisch gehobelten, schwarzen Sommertrüffeln

INSALATA DI MELODY | 16,00€

Besonderer Salat mit Fenchel, mariniertem Lachs, Riesengarnelen, grünem Apfel und Orange, dazu Joghurt-Dressing

PRIMI PIATTI

PANCIOTTI FICO E PECORINO | 18,00€

Hausgemachte, mit Pecorino-Käse und Feigen gefüllte Nudeltaschen an Parmesan-Creme

CALAMARATA ALLA SICILIANA | 18,00€

Pasta mit Schwertfischfilet und Auberginen nach italienischer Art

PACCHERI NOSTROMO | 18,00€

Pasta mit Riesengarnele, Jakobs-, Mies- und Venusmuscheln, leicht scharf

GNOCCHI GORGONZOLA E RADICCHIO | 16,00€

Selbstgemachte Gnocchi in Gorgonzola-Radicchio-Sauce

GUAZZETTO IN TERRACOTTA | 22,50€

Mies- und Venusmuscheln mit gemischten Fischstückchen in rotem Sud, mit Pizzabrot-Haube überzogen im Ofen gebacken

Lo Chef consiglia....

SECONDI PIATTI

FUSILLONI ALLA GENOVESE | 18,00€

Pasta mit Kartoffeln, Bohnen und geschälten Garnelen an Pesto-Sauce

SPADA AL LIMONE | 25,00€

Schwertfischfilet in Zitronensoße

POLPO ARROSTITO | 25,00€

Gegrillter Oktopus an Balsamico-Sauce

TAGLIATA DI TONNO ROSSO | 25,00€

Gegrilltes Thunfischfilet an Balsamico-Sauce

STRACETTI AL VINO ROSSO | 25,00€

Rumpsteak-Streifen vom argentinischen Angus Rind an eine Rotweinreduktion, dazu Radicchio

SEPPIOLINE GRIGLIATE AL TARTUFO | 22,50€

Gegrillte Sepie mit frischen Trüffeln

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise mit einer der folgenden Beilagen serviert:

- Butternudeln
- Rosmarinkartoffeln
- Reis

- Pommes
- Gemüse
- Salat