

Abendkarte

Antipasti

„Zuppa di zucca“

Kürbiscremesuppe
Ingwer / Kokosmilch
Kürbiskerne / -Öl

8.5

„Roastbeef Carpaccio“

Zitronenmayonnaise / Pinienkerne
Feldsalat / frische Waldbeeren

14.5

„La Bufala“

Büffelmozzarella
Parmaschinken / Feigen

13.5

„Insalata Mista“

Gemischter Salat

7

Antipasti

„Le Tartar“

Duett vom Thunfisch und Lachs
Zucchini / Minze

17

„Bollito Misto di Carne“

Trilogie von
Kalbszunge / Rinderbrust / Hühnchen
gekocht – grüne Sauce / Ei

16

„Il Vitello tonnato“

Rosa gebratene Kalbfleischscheiben
Thunfischsauce / Ei
traditionelle Art

14

„La melanzana di Nonna Rosaria“

Auberginentasche / Parmesan / Ei-Füllung
aus dem Backofen

14.5

„L'insalata Camberi“

Sommersalat mit Garnele / Parmesan / Tiroler Speck

13.5

Primi / Pasta

„Cannelloni“

Kürbis- / Birnen- / Ziegenkäsefüllung

14

„Cavatelli con Bietola“

kurze Pasta

Mangold / frischer Scamorza

13.5

„Tagliolini con Calamari“

schwarze Pasta

Erbsen / Calamarieragout

15

„Spaghetti al Parmigiano“

Spaghetti aus dem Parmesanlaib

14

mit Sommertrüffel

19

Primi / Pasta

-2-

„Tagliatelle Bolognese“
feine Bandnudeln
traditionelles Bolognese-Ragout
11

„Risotto zucca e coda“
Kürbis / Seeteufelragout
16

„Paccheri al Ragù Napoletano“
Ragout vom Kalb / Rind / Schwein
in Tomatensauce geschmort
15

Secondi

„Branzino alla griglia“

Wolfsbarschfilet vom Grill

Tagesbeilage

23

„Coda di rospo“

Seeteufelfilet

Aubergine / Parmaschinken im Salbeimantel

geschmorte Kirschtomatensauce

28

„Filetto in Crosta“

Rinderfilet

Steinpilzkruste (überbacken)

Tagesbeilage

28.5

„Agnello Scottadito“

Lammkotelett

vom Grill

Tagesbeilage

29

„Stracotto di Manzo“

Rinderbraten / Fleischsauce

Tagesbeilage

23

Dessert

„Tiramisu“

klassische Art

7

„Pannacotta al Wasabi“

Getrocknete Früchte

7

„La Creme brûlée al cioccolato“

Schoko Creme brûlée

8

„Gelato del Giorno“

hausgemachtes Tageseis (2 Kugeln)

4

„La Pera e ricotta“

Birne in Weißwein / Vanillereduktion

Ricottaeis

9.5