



Cuciniamo per passione

Unserer Empfehlungen

INSALATA SICILIANA, DATTERINO, TONNO, CAPPERI, BASILICO (Sizilianischer Tomatensalat, Thunfisch, Salina-Kapern, Basilikum)	13,90
GAMBERONI SPADELLATI SU GALLINACCI (In der Pfanne geschwenkte Garnelen auf Pfifferlingen)	22,40
CROSTONE DI PANE "RUSSELLO", BATTUTA AL COLTELLO, TARTUFO (Geröstete Sauerteigbrot-Scheiben, Tatar vom Fassona-Rind, Scorzone-Trüffel)	22,40
STRACCIATA DI BUFALA, CULATELLO DI ZIBELLO (Cremiges Herz von der Burrata, Pachino-Tomaten, ausgezeichnete Culatello-Schinken)	17,90

MEZZE MANICHE SETARO CON RAGÙ DI POLIPO ALL'ARRABIATA (Kurze Manufaktur-Pasta, pikantes Oktopus-Ragout)	14,90
TRIPOLINE RUMMO, SPECK DI ARICCIA, FUNGHI GALLINACCI (Manufaktur-Nudeln, umbrischer Backenspeck, Pfifferlinge)	18,90
SPAGHETTINO RUMMO, GAMBERONI, ZUCCHINE, MENTA (Manufaktur-Spaghetti, Garnelen, Zucchini; Minze)	18,90
TAGLIOLINI AL TARTUFO SULLA CIALDA DI PARMIGIANO (Hausgemachte feine Bandnudeln in der Parmesanwaffel, Sommertrüffel)	28,90

MEDAGLIONI DI PESCATRICE ALLA LIVORNESE (Gegrillte Seeteufelmedaillons auf Taggiasche-Oliven und sizilianischen Datteltomaten)	28,50
POLIPO ALLA GRIGLIA CON INSALATINA DI FAGIOLINO E PATATE (Gegrillter Oktopus mit Salat von grünen Bohnen und Kartoffeln)	28,50
FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE, GALLINACCI SPADELLATI, PATATE (Filet vom Fassona-Rind, Pfifferlinge, Rosmarinkartoffeln)	39,00

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE E CIOCCOLATO DI MODICA (Parfait von Bronte-Pistazien und Modica-Schokolade)	13,90

Wünschen Sie eine Allergikerkarte? Sprechen Sie uns an.