



## Unsere Empfehlungen

### Antipasti

**Vellutata di pomodoro con mozzarella di bufala campana e basilico**  
*Unsere hausgemachte Tomatensuppe mit Büffelmozzarella und Basilikum* 10,90 €

**Carpaccio di barabietola con misticanza e caprino**  
*Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und einem kleinen Sommersalat* 14,90 €

**Calamaretti spadellati all'arrabiata**  
*Calamaretti in der Pfanne geschwenkt mit einer pikanten Tomatensauce* 15,90 €

**Tartar di branzino con arance e finocchi**  
*Tatar vom wild gefangenen Wolfsbarsch mit Orangenfilets und Fenchel* 16,90 €

### Pasta

**Paccheri al ragù bianco di Fassona\* e ricotta salata**  
*Paccheri-Nudeln mit Ragout vom Fassona-Rind\* und gesalzenem Ricotta* 16,90 €

**Spaghetti alla Chitarra con vongole e zucchini**  
*Manufaktur-Spaghetti mit Venusmuscheln und Zucchini* 15,90 €

**Gramigna di Canossa con salsiccia, melanzane e ciliegino**  
*Manufaktur-Nudeln mit hausgemachter Salsiccia, Auberginen und Tomaten* 15,50 €

**Tagliatelle verdi con finferli e datterino**  
*Grüne Bandnudeln mit Pfifferlingen und sizilianischen Kirschtomaten* 15,90 €

### Pesce e carne

**Trancio di branzino selvaggio al pepe rosa con broccoli alla siciliana**  
*Wild gefangener Wolfsbarsch gegrillt mit rosa Pfeffer und Broccoli* 26,50 €

**Grigliata di pesce con insalata di campo e limone di Amalfi**  
*Eine Auswahl unserer gegrillten Fischspezialitäten mit Zitrone u. Feldsalat* 27,50 €

**Filetto di vitello con ratatouille di verdure**  
*Kalbsfilet gebraten mit Ratatouille-Gemüse* 25,50 €

**Fegato alla veneziana con patate novella saltate al rosmarino**  
*Kalbsleber venezianische Art mit Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln* 24,50 €

\* Fassona-Rinder sind eine autochthone, zertifizierte Rasse aus dem Piemont. Sie werden ökologisch aufgezogen und von der Slowfood-Bewegung bei der Aufzucht unterstützt.