

Empfehlungen / Recommendations

Antipasti

Carpaccio di tonno con avocado, rucola e datterino 16,90 €
Carpaccio vom mediterranen Thunfisch auf Avocado, Rucola und Tomaten
Carpaccio of mediterranean tuna with avocado, rocket and tomatoes

Calamaretti alla Toscana con patate, pomodorini e olive 15,90 €
Calamaretti in der Pfanne geschwenkt mit Kartoffeln, Tomaten u. Oliven
Sauteed squid with young potatoes, cherrytomatoes and olives

Tartare di barbabietola con misticanza e caprino 16,90 €
Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse und einem kleinen Salat
Beetroot tartare with goat cheese and a mixed salad

Pasta

Paccheri al ragù di salsiccia e zucchini 15,90 €
Paccheri-Nudeln mit Salsiccia-Ragout und Zucchini
Paccheri noodles with ragout of salsiccia sausage and zucchini

Spaghetti alla Chitarra con calamari, zafferano e porri 16,90 €
Manufaktur-Spaghetti mit Calamari, Safran und Porree
Handcrafted spaghetti with squid, saffron and leek

Ravioloni ripieni di pecorino e pere dell'Etna 18,90 €
Mit Birne und Pecorinokäse gefüllte Ravioloni in Butter und Salbei geschwenkt
Homemade ravioli filled with pear and pecorino cheese

Pesce e carne

Cacciucco alla Livornese su crostone di pane all'aglio 26,90 €
Fischsuppe „Livorneser Art“ mit einem Knoblauch-Crostini
Homemade Fishsoup with garlic bread

Orata aperta su fagiolini e datterino spadellati al peperoncino 26,50 €
Ausgelöste Dorade mit Kenyabohnen und pikant gewürzten Datteltomaten
Baked gilt head with Kenya beans and cherry tomatoes

Costolette d'agnello alla scottadito con patate e radicchio alla griglia 27,90 €
Lammkoteletts gegrillt mit jungen Kartoffeln und gegrilltem Radicchio
Veal filet with ratatouille vegetables

Fegato alla veneziana con patate novelle saltate al rosmarino 26,50 €
Kalbsleber venezianische Art mit Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln
Calf's liver with onions and roasted potatoes