

UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT

Sie wünschen eine kleine Portionen? Wir berechnen dann die normale Portion preis minus € 1,50

Aperitivi – Aperitif

San Bitter e succo di arancia (Alkoholfrei) San Bitter mit Orangensaft	€ 4,90
Portofino “Cocktail“ Prosecco mit Blue Curacao	€ 4,90

Antipasti - Vorspeisen

Bruschette alla Bruno Geröstete Weißbrotscheibe (4 Stück) mit verschiedenen belegt	€ 7,90
Affettato italiano misto Gemischter Aufschnitt (Bresaola, Salamino, Gekochte und Parma Schinken)	€ 9,50
Insalata di mela verde, finocchio e arancia Radicchio Salat mit Apfel, Fenchel, Orange, Pecorino-Käse und Pinienkern	€ 9,50

Pasta - Nudel

Spaghetti alla siciliana Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncino, frischem Anchovis und Semmelbrösel	€ 9,50
La mesciva Kircherbsen, Weiß bohne und Reis (Typische Ligurische Suppe)	€ 9,50
Gnocchi al ragù d'agnello Gnocchi mit Lamm Ragout	€ 9,50

Carni - Fleisch

Petto d'anatra all'arancia Ente Brust in Orangensoße	€ 17,90
Agnello alla griglia Lamm vom Grill	€ 18,50
Tagliata di manzo con rucola, grana e crema al balsamico Rinderlendescheibe auf Rucola Salat mit Grana-Käse und Balsamico Creme	€ 18,50

Pesci - Fisch

Tranci di pesce su spinaci e crema al prosecco Verschiedenes Fischfilet auf Spinat mit Prosecco-Sahne-Soße	€ 17,50
Filetto di salmone su passata di zucchine e crostone di pane Lachsfilet auf Zucchini creme und Geröstete Weißbrotscheibe	€ 17,50

Dolci - Dessert

Sacher calabrese Sacher Torte nach Calabrische Art	€ 4,50
Bavarese di arance Cremige Süßspeise aus Sahne, Milch, Eiern und Zucker	€ 4,50