

Unsere Küche empfiehlt

Vorspeisen

*Burrata (frischer Mozzarella aus Apulien mit Tomaten)	11,90€
*Rindercarpaccio mit frischen Kräuterseitling	16,90€
*Calamarettini auf italienische Art, oder frittiert an Salatbouquet	14,90€
*Frittura Mista an Salatbouquet (Frittierte Sardellen, Calamarettini, Calamari, Garnelen)	14,90€
*Tatar von argentinischen Rotgarnelen mit Mango	16,90€

Hauptspeise

*Doradenfilet mit Reis und frischen Kräuterseitlingen	26,90€
*Frittura Mista mit Salat (Frittierte Sardellen, Calamarettini Calamari, Garnelen)	25,90€
*Tagliata Toskanische Spezialität (Rindersteak geschnitten, mit Rucola Tomaten und Parmesan dazu Gemüse-Kartoffeln)	26,90€
<u>-Zusätzlich mit Kräuterseitling 6€</u>	

*Rumpsteak mit frischen Kräuterseitling dazu Pommes und Salat	31.90€
---	--------





Pasta



*Rigatoni mit Hausgemachtem Basilikumpesto und Burrata	17,90€
*Fettuccine mit frischen Kräuterseitling in Cognac-Rahmsoße	17,90€
*Spaghetti aus dem Parmesanlaib	klein 11,90€ normal 14,90€
<u>Zusätzlich mit Garnelen +6€</u>	<u>zusätzlich mit frischen Kräuterseitling +6€</u>



Pizza

*Mit Mozzarella, Tomaten und Burrata	14,90€
*Mit Mozzarella, Kräuterseitling und Parmesankäse	15,90€
*Mit Mozzarella, Garnelen, Basilikum-Pesto (mit gerösteten Pinienkerne und Parmesan)	15,90€



Dessert

*Hausgemacht, Tiramisu Classico	6,90€
*Tartufo Nero mit dunkler Schokolade	6,50€
*Tartufo al Pistacchio	7,50€
*Café Affogato 1 Bällchen Vanilleeis mit Espresso	4,20€
*Hausgemachte Panna Cotta	6,90€

