

Gli antipasti - Vorspeisen

Burrata con finferli su letto di insalata, datterini e croutons ^{a)+g)} Burrata auf Salatbett mit gebratenen Pfifferlingen, Datteln-Tomaten und Brotroutons	16,50 €
Crostini con baccalà mantecato alla veneziana ^{a)+d)} Geröstete Brotscheiben mit aufgeschlagener Creme vom luftgetrockneten Kabeljau	12,50 €
Capesante gratinate ^{g)+n)} Zwei Jakobsmuscheln mit hausgemachter Kräuterbutter, Tomatensugo und Parmesankäse gratiniert	15,50 €
Moscardini affogati in salsa di pomodoro su crostone di Ciabatta ^{a)+n)} Baby-Tintenfische in pikantem Tomatensugo geschmort auf geröstetem Ciabatta-Brot	17,50 €
Vitello tonnato ^{c)+d)} Dünne Scheibchen von pochierte Kalbssemerrolle mit zarter Thunfischcreme	15,50 €
Roastbeef con parmigiano e rucola ^{b)+g)} Roastbeef mit Parmesan-Spänen und Rucola	16,50 €

La pasta - Nudelgerichte

Penne all'arrabbiata ^{a)} Penne in pikanter Tomatensauce mit Petersilie	13,50 €
Gnocchi con ripieno di formaggio e rucola in salsa al pomodoro e pesto ^{a)+g)+h)} Gnocchi mit einer Käse und Rucola-Füllung in Tomaten-Pesto-Sauce	15,50 €
Fusilli alla Norma ^{a)+g)} Fusilli mit Auberginen in leichtem Tomatensugo und Pecorino	16,50 €
Tagliatelle con finferli su crema di Burrata ^{a)+g)} Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen auf Burrata-Creme	17,50 €
Tagliolini con finferli e gamberi ^{a)+b)+g)} Tagliolini mit frischen Pfifferlingen und Garnelen	20,50 €
Linguine allo scoglio ^{a)+b)+n)} Linguine mit frischen Meeresfrüchten, Muscheln und Garnelen	22,50 €
Rigatoni con Speck e cipolla rossa ^{a)+g)} Rigatoni mit Südtiroler Speckstreifen und roten Zwiebeln in pikanter Tomaten-Rahmsauce	15,50 €

Il pesce - Fischgerichte

Filetto di branzino alla griglia ** d) Wolfsbarsch-Filet vom Grill	27,50 €
Trancio di pesce spada alla griglia ** d) Schwertfisch-Steak vom Grill	28,50 €
Trancio di tonno rosso in crosta di pepe ** d) Steak vom roten Thunfisch (Blauflossenthunfisch) in einer Pfefferkruste vom Grill	32,50 €

La carne - Fleischgerichte

Fegato di vitello alla veneziana con polenta alla griglia a) Gebratene Kalbsleber mit glasierten Zwiebeln nach venezianischer Art an gegrillter Polenta	26,50 €
Cubotti di manzo con salsa all'aceto balsamico su insalata di rucola e pomodori con scaglie di parmigiano g) Rosa gebratene Rindfleischwürfel in Aceto Balsamico-Sauce auf Rucola- und Tomatensalat mit Parmesan-Spänen	27,50 €
Entrecote alla griglia ** Rinder-Entrecote vom Grill	29,50 €
Scamone di vitello alla griglia con finferli alla crema a)+g) Rosa gebratene Kalbshüfte an Pfifferling-Rahmsauce und Tagliatelle	30,50 €
Bistecca di manzo alla griglia con crema di Gorgonzola e patate al rosmarino g) Rumpsteak vom Grill mit einer Gorgonzola-Sauce an Rosmarinkartoffeln	31,50 €
Cotolette di agnello alla griglia ** Gegrillte Lamm-Koteletts	32,50 €

** mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse des Tages

Le insalate - Salate

Insalata mista con pecorino e olive Großer gemischter Salat mit Korsischem Schafskäse und Oliven	16,50 €
Insalata mista con tonno, carciofi e cipolla d) Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Artischocken und Zwiebeln	17,50 €

Insalate di contorno - Beilagensalate

Insalata verde Grüner Salat	5,50 €
Insalata di pomodori Tomatensalat	6,50 €
Insalata mista Gemischter Salat	7,50 €

**Beilagensalate werden nur in Verbindung mit einem Hauptgang oder
als Vorspeise für einen oder mehrere Gänge serviert**

Dessert - Nachspeisen

Affogato al caffè ^{g)} Vanilleeis mit Espresso	5,00 €
Panna cotta ^{g)} Panna cotta mit Erdbeersauce	6,50 €
Tiramisù ^{a)+c)+g)}	8,00 €

Ond ebbes Heimisches - Locals specialities

Fleischgerichte

Geröstete hausgemachte Maultaschen mit Ei überbacken dazu Kartoffelsalat und Salatbouquet ^{a)+c)+g)}	18,50 €
Gegrilltes Kotelette vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein mit Rosmarinkartoffeln	26,50 €
Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln und Spätzle ^{a)+c)+g)}	29,50 €