

Aperitivo - Aperitif

<i>Basilico Tonic Basilikum Likör- Zitronenscheibe, Tonicwater-Basilikumblätter</i>	9,50 €
<i>Crodino Cocktail alkoholfrei - Crodino Biondo, Sodawasser- Orangenscheibe</i>	7,50 €

Vino - Wein Empfehlung

<i>Weißwein Pinot Grigio Rocca Bernarda, 2022</i>	13,5 %	8,50 €
<i>Rotwein Montepulciano D' Abruzzo Riserva Fosso Corno 2019</i>	13,5 %	10,50 €

Antipasti - Vorspeisen

<i>Jakobsmuscheln gratiniert mit Proseccosauce</i>	18,50 €
<i>Kürbiscremesuppe mit gegrilltem Speck und Crostini</i>	9,50 €
<i>Gemischte Vorspeisen aus der Vitrine</i>	Preis nach Größe

Pizza mit Büffelmozzarella

<i>Pizza Golosa - Gorgonzola, Radicchio und Walnuss</i>	15,50 €
<i>Pizza Siciliana - Auberginen, scharfe Salami und Pesto</i>	16,50 €
<i>Pizza Estate - Shrimps, Rucola und Pinienkerne</i>	17,50 €

Pasta - Nudelgerichte

<i>Frittierte Ravioli gefüllt Steinpilze auf Currysauce und gegrillte Gambas</i>	21,50 €
<i>Maccheroni mit Lammragout</i>	16,50 €
<i>Grüne Lasagne vegetarisch mit versch. Gemüse im Ofen überbacken</i>	16,50 €

Pesce - Fischgerichte

<i>Frischer Branzino (Loup de Mer) vom Grill mit gemischtem Salat</i>	29,50 €
<i>St Petersfilet alla Pizzaiola mit Oliven, Kapern, Oregano</i>	26,50 €
<i>Duetto St. Petersfilet und Branzino vom Grill auf Zitronensauce mit gegrillte Chicoree</i>	28,50 €

Carne - Fleischgerichte

<i>Rinderlende- Tagliata vom Grill mit Brandy- Rosapfeffersauce, Süßkartoffel- Pommes</i>	26,50 €
<i>Rinderfiletsteak mit Portoweinsauce und Süßkartoffel- Pommes</i>	29,50 €

Dolci - Dessert

<i>Panna Cotta al Caffé mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	8,50 €
<i>Tartufo Pistacchio- Pistazientrüffel mit frischen Erdbeeren und Eierlikör</i>	9,50 €