

STUZZICHINI

Häppchen zum Aperitif

Bruschetta, Parma e sott' aceti 10.4

Zwei hausgemachte Bruschetta mit eingelegtem Gemüse und Parmaschinken

Unsere Empfehlung:

Collesi Birra Artigianale Craft Bier 0,5 +9.9

I NOSTRI ANTIPASTI

Asparagi bianchi al burro e scaglie con riduzione al balsamico 17.9

Weißer Spargel geschwenkt in Butter, mit gehobeltem Parmesan und

Balsamessig Creme

Unsere Empfehlung

Mit Parmaschinken + 5.00

Spada affumicato con misticanza di insalata e asparagi verdi 23.4

Schwertfischcarpaccio (Sizilien) mit Salat und grünem Spargel

Boccaccio Antipasto classico, 21.9

Unsere gemischte Vorspeise aus hausgemachten Gemüsehäppchen,

Meeresfrüchte, Schinken Melone und Mozzarella Caprese

Bresaola, carciofini, rucola e scaglie 18.4

Bündner Rindfleisch aus dem Veltlin mit eingelegten Artischocken, Rucola

und Parmesan

INSALATA

Rucola, gamberetti e melone 14

Rucola mit Shrimps und Melone

Mista classica 7.4

Gemischter Salat

Unsere Empfehlung

Mit eingelegtem Thunfisch + 4

mit Büffelmilchmozzarella +3

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Pacchero al coccio 20.4

Röhrennudeln mit Knurrhahnfisch, Kirschtomaten,
Oliven und Kapern

Unsere Wein Empfehlung

Alma Terra 0,1 + 7.9

Tagliatelle grano duro alla marinara 17.4

Hartweizengries Bandnudeln mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und
von uns eingelegten Sardellen

Ravioli di magro , al pomodoro e basilico 18.4

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricottakäse, auf
Tomatencreme mit Basilikum

Ravioli di magro=

Während der Fastenzeit sind die Christen aufgerufen auf Fleisch zu verzichten und
magerer zu essen, deswegen wurden einfache Ravioli zubereitet, und diese mit
Kräutern, Spinat und Käse gefüllt. Traditionell servierte man sie mit Butter und Salbei...
natürlich können Sie auch diese Variante bei uns haben.

Trinken Sie dazu ein Glas Umbria Rosso

Gerne bereiten wir Ihnen, alle bekannte traditionelle Pasta Gerichte vor.

I NOSTRI SECONDI

Code di gambero e seppia e seppia, vellutata di piselli,
cipolla rossa di tropea 36

Garnelenschwänze und Tintenfische aus der Pfanne, Erbsencreme
und rote Zwiebel aus Tropea

Saltimbocca di vitello alla Romana, con tagliolino al burro 32.9

Saltimbocca, deutsches Kalbsschnitzel belegt mit Salbei und
Parmaschinken, serviert mit Tagliatelle in Butter geschwenkt

I NOSTRI PESCI

Wir erzählen Ihnen gerne, welche Fische wir heute für Sie zubereiten können.

Branzino – Wolfsbarsch 29,9 - 32.9

Sogliola – Seeszunge ab 41.9

Die einzelnen Fische können gerne auch gegen einen Aufpreis von 5,00€ auf zwei Tellern
serviert werden.

Zusätzliche Beilagen:

Unser Spinat in Butter geschwenkt 9.9

Spatgel Olivenöl, Knoblauch 8.9