

Saisonkarte

Vorspeise

Apulische Burrata auf Frisellabrot mit Salatjulienne, geräucherter Lachs, geriebene Limette	15,20 €
Tomaten- Melonen- Salat mit Minibüffelmozzarella und Pistazien an Limetten- Honig- Scharlotten- Dressing	13,50 €
Marinierter Garnelentaler auf grünem Apfel- Carpaccio mit Orange, Radicchio und Mangodressing	16,20 €
Vitello Tonnato mit Karpernäpfeln	15,50 €

Hauptspeise

Pfifferlingspizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Peperonisalami, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Pfifferlinge und Knoblauch	17,90 €
Bunte Panzerotti Nudeln mit Hummer, Limette und Ricotta gefüllt, in einer leichten Cherrytomatensoße mit Garnelen und Paprika geschwenkt	17,90 €
Pappadelle mit Pfifferlingen, roher Schinken, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Oliven in Blutorangensoße geschwenkt	17,90 €
Gefüllte Calamari geschmort in leichter Tomatensoße mit Kapern, Oliven und Paprika auf Ricottacreme- Taler und Salatbeilage	25,80 €
Frittura Mista di Pesce alla Napoletana mit Zitronen- Mayonaisedressing auf Kartoffelchips	23,90 €
Saltimbocca alla Romana in Portweinssoße mit hausgemachter Rivioli Nudel	24,90 €
Rib Eye Entrecote mit frischen Pfifferlingen in Senfsoße und Rosmarinkartoffeln	25,50 €

Dessert

Hausgemachte Eistorte:

Amarena- Kirsch- Torte	9,20 €
Torta di Cioccolato Misto (Eistorte aus 3 verschiedenen Schokoladen)	9,20 €

Weinempfehlung

Weißwein

Sicilia / Sizilien

Catarratto IGT	0,1l	3,80 €
<i>Catarratto (Trocken)</i>	0,2l	6,90 €
	0,75l	23,00 €

Rotwein

Umbria / Umbrien

Vitiano Rosso IGP	0,1l	3,80 €
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese(Trocken)</i>	0,2l	6,90 €
	0,75l	23,00 €

Roséwein

Sicilia / Sizilien

Rosato IGT	0,1l	3,80 €
<i>Nero d'Avola, Petit Verdot (Trocken)</i>	0,2l	6,90 €
	0,75l	23,00 €