

MITTAGSKARTE

31. MÄRZ - 4. APRIL 2025

12:00 - 14:30 UHR

SPECIALE INKL. BELAGENSALAT

GNOCCHI GAMBERI	24
mit Flusskrebse, Kirschtomaten, Petersilie	
TAGLIATELLE RAGOUT	24
vom Rind, Tomaten, Sellerie, Petersilie	
RAVIOLI PORCINI	22
gefüllt mit Steinpilzen, Tomaten, Parmigiano-Reggiano D.O.P.	
POLPO	28
Oktopus vom Grill, Frühlingsgemüse, Tomaten-Concassée	
MEDAGLIONI DI VITELLO	32
vom Kalb, Bratkartoffeln, gratinierte Auberginen, Jus	

SALATE

CAESAR SALAD / + POLLO	20 / 25
mit frisch gehobeltem Parmigiano-Reggiano D.O.P, Croûtons / + Hähnchenbrust	
INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA	22
Salat mit Ziegenkäse vom Grill, karamellisierte Walnüsse, Honig	
INSALATA AVOCADO-QUINOA / + GAMBERI	24 / 30
Salat mit Avocado, Quinoa, Birnenwürfel, Granatapfelkerne, Goji-Beeren / + Black Tiger Garnelen	
INSALATA DI MANZO	28
Salat mit Streifen vom argentinischen Black Angus Rinderfilet, Champignons, Parmigiano-Reggiano D.O.P.	

KALTE SPEISEN

BOCCONCINI DI BUFALA CAMPANA	18
Büffelmozzarella (handgezogen) aus Kampanien D.O.P., Tomaten, Basilikum	
INSALATA POLPO	23
Oktopussalat mit Fenchel, Paprika, Petersilie, Staudensellerie	
CARPACCIO DI MANZO	25
Hauchdünne Scheiben vom argentinischen Black Angus Rinderfilet, gehobelter Parmigiano Reggiano D.O.P.	
BURRATA DI BUFALA E PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	28
Büffelmozzarella (handgefertigt) mit cremiger Füllung D.O.P., San Daniele Schinken D.O.P., Feigen	

WARME SPEISEN

PENNE ARRABIATA / SPAGHETTI POMODORO	16
Tomaten, Knoblauch, Peperoncino / Tomaten, Basilikum	
PARMIGIANA DI MELANZANE	23
Auberginenaufauf mit Mozzarella, Parmigiano-Reggiano D.O.P., Tomaten	
TAGLIATELLE BOLOGNESE	24
mit Hackfleisch vom argentinischem Black Angus Rinderfilet, Karotten, Tomaten	

DESSERT

TIRAMISU	6.50
Mascarpone-Crème, Biskuit, Espresso, nach Hausrezept	
TORTA DELLA NONNA	6.50
mit Zitronen-Patisseriecreme, Mandeln, Pinienkerne	
NEW YORK CHEESECAKE	10.50
mit Zitronen-Patisseriecreme, Mandeln, Pinienkerne	