



### **IM ERSTEN**

#### **STRACCHINO E FOCACCIA DI PRIMAVERA 10,00**

Stracchino und Frühlingsfocaccia

#### **INSALATA TIEPIDA DI POLPO E SALSA AGLIOLI FATTA IN CASA 16,00**

Lauwarmer Salat vom Tintenfisch mit selbstgemachter Aioli

#### **INSALATA DI PUNTARELLE CONFIT ARANCE E PINOLI 10,00**

Löwenzahnsalat kandierte Orangen und Pinienkerne

#### **GALANTINA DI POLLO ASPARAGI VERDI E SPECK 11,00**

Pastete vom Huhn auf Abruzzesische Art mit grünem Spargel und Speck

### **IM ZWEITEN**

#### **RISOTTO CON SORPRESA 17,00**

Risotto mit grünem Spargel, Garnelen und mariniertem Ei

#### **CHICCHE DI PATATE VONGOLE E ZAFFERANO 17,00**

Selbstgemachte Gnocchi, Miesmuscheln und Safran

#### **TAGLIOLINO FATTO A MANO ALLA NORCINA 19,00**

Selbstgemachte Tagliolini alla Norcina, mit schwarzem Trüffel und Salsiccia

#### **CALAMARATA AL POMODORO BRUCIATO SPUMA DI STRACCHINO E BASILICO 15,00**

Calamarata mit gerösteten Tomaten, Espuma vom Stracchinokäse und Basilikum

## **IM DRITTEN**

### **ENTRECOTTE ALLA GRIGLIA PATATE E INSALATA 25,00**

Gegrilltes Entrecote, Ofenkartoffeln und Salat

### **SALMONE ASPARAGI VERDI E SALSA OLANDESE 22,00**

Gebratener Lachs, grüner Spargel und selbstgemachte Hollandaise

### **FILETTO DI MANZO PATATE E VERDURINE 35,00**

Rinderfilet mit Ofenkartoffeln und Gemüse

### **POLPO ARROSTITO TRITICO DI SALSE E INSALATINA 25,00**

Gegrillter Tintenfisch mit dreierlei Soßen und Salat

## **KLEINIGKEITEN**

### **LE NOSTRE PATATE 5,00**

Schälchen mit Ofenkartoffeln

### **INSALATA MISTA 9,00**

Bunter Salat mit Wildkräutern und Früchten, Granatapfeldressing

### **TRANCIO DI TONNO IN Crosta di Sesamo e Insalatina 19,00**

Sashimi Thunfisch in Sesamkruste, Wildkräutersalat

## **DESSERT**

**SEMIFREDDO : Selbstgemachtes Halbgefrorenes ( Tagesangebot ) 7,00**

**TIRAMISÙ 7,00**

**CARPACCIO DI ANANAS dazu Vanilleeis 7,00**

**MOUSSE ALLA NOCCIOLA – Haselnussmousse 7,00**

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte direkt an uns

Preise in Euro