

---

## EMPFEHLUNGEN

---

### BURRATA COPPA

Burrata (italienischer Frischkäse) mit Cherrytomaten, Basilikum und Coppa (ital. Schinkenspezialität)

€ 14,90

### CARPACCIO ASPARAGI

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit frischem Spargel, Rucola und grob geraspelttem Parmesankäse

€ 19,50

### SPAGHETTI VONGOLE E ZUCCHINI

Spaghetti mit Venusmuscheln und Zucchini in eigener Soße mit einem Schuss

Weißwein

€ 18,90

### MILANESE ASPARAGI

Paniertes Schweineschnitzel mit frischem Spargel und Sauce Hollandaise (auf Wunsch auch mit Butter) dazu Kartoffeln

€ 28,00

### SPAGHETTI SCAMPI E CALAMARETTI

Spaghetti mit Baby Kalmar und zwei Großgarnelen in eigener Soße mit Kräutern nach Art des Hauses

€ 22,00

### TAGLIATELLE ASPARAGI E SALMONE

Bandnudeln mit frischem Spargel, Lachs und Zucchini mit Kräutern nach Art des Hauses

€ 22,00

### PIZZA PESTO E BURRATA

Pizza mit Burrata (italienischer Frischkäse), Pesto, Rucola und Coppa (ital. Schinkenspezialität)

€ 17,90

### PIZZA SALMONE E ZUCCHINI

Pizza mit Lachs, Zucchini und Crème Fraiche

€ 17,90

### ORATA ALLA GRIGLIA

Frische Dorade vom Grill dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse

€ 29,50

### SARDINE FRITTE

Frittierte Sardinen auf Rucola dazu Spaghetti Aglio e Olio

€ 22,50

---

## EMPFEHLUNGEN

---

### CRODINO

alkoholfreier Aperitif (0,1 l) mit Eis und Orange  
€ 4,90

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello mit Prosecco und Soda  
€ 8,50

### PINK GIN TONIC

Pink Gin (0,04 l) mit Tonic Water und Himbeeren  
€ 8,50

### AFFOGATO

Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne  
€ 5,50

### PANNA COTTA AL CARMELLO

Panna Cotta (gekochte Sahne) mit Caramelsoße  
€ 7,50

### TIRAMISU CON FRAGOLA

Hausgemachtes Tiramisu mit Erdbeersoße  
€ 8,50

### SOUFFLE AL CIOCCOLATO

Schokoladensouffle mit weichem Kern und einer Kugel Vanilleeis  
€ 8,50

### CRÈME BRÛLÉE

€ 7,50

### LIQUORE AL UOVO

Zwei Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne  
€ 6,50

### PROFITEROL

Windbeutel mit Sahnefüllung umhüllt von Mousse au Chocolate  
€ 8,50