

La Cucina consiglia – Die Küche empfiehlt

Antipasti

- 1) Crostini al caprino con fichi all' aceto balsamico al dolce di calabria 8,90 €
Bruschette mit Ziegenkäse und Feigen in Balsamico sautiert mit Südtirol Schinkenspeck
- 2) Zuppa di cozze 6,90 €
Kartoffeln Miesmuscheln Suppe würzig scharf

Insalate

- 3) Insalata di salmone 10,90 €
Gemischter Salat mit frische gegrillte Lachs streifen

Primi Piatti

- 4) Spaghetti ai mitilli 9,90 €
mit Frische Miesmuschel in Tomatensauce würzig-scharf
- 5) Linguine alle pescatrice 12,90 €
Home Made Nudeln mit Lotte ,Cherrytomaten
- 6) Tagliolini al tartufo 13,90 €
Home Made Dünne Bandnudeln mit frische Sommer Trüffel aus Marken Region(Italien)
- 7) Pennette con gherigli di noci, fichi e speck 10,90 €
Penne mit Südtirol Schinkenspeck, Walnuss, frische Feigen

Carni

- 8) Filetto di manzo con fichi all'aceto balsamico 22,90 €
Rinder Filet auf Feigen in Balsamig Soße
- 9) Uccelletti al marsala 18,90 €
Kalb Fleisch- Auberginen geschnetzelt in aromatischer Marsala Wein – Sahne Soße
- 10) Involtini di maiale con le prugne 15,50 €
Schweinefilet Röllchen mit frische Pflaume Füllung in Weiß Wein- Cognac Soße
- 11) Filetto alla rossini 24,90 €
Rinderfilet Tounedos mit Kalbsleber , Trüffel in Portwein Süd
- 12) Fegato di vitello burro e salvia 17,50 €
Kalbsleber in Butter und Salbei

Pesce

- 13) Spigola alla griglia 18,90 €
Wolfsbarsch vom Grill
- 14) Sogliola alla griglia 24,90 €
Seezunge vom Grill
- 15) Salmone ai pomodorini 19,90 €
Lachs filet auf Cherrytomaten Thymian Soße
- 16) Mitilli al Pomodoro 14,90 €
Miesmuschel in Tomaten Sauce mit Knoblauch und scharf
- 17) Mitilli alla panna 15,90 €
Miesmuschel mit Zwiebeln in Sahne - Weiß Wein Süd
- 18) Spigola al cartoccio 21,90 €
Wolfsbarsch mit Miesmuschel, Garnele, Cherrytomaten in Alufolien Gebacken