

# Sommer Karte

## Antipasti

### **MELANZANE ALLA PARMIGIANA 15**

Gratinierte Aubergine nach Parmigiana Art

### **PECCATI DI GOLA 15**

Knusprige Mittelmeer Sardine | Rucola | Zitrone | Salsa Verde

### **CENTENARIO DI PARMA 19**

24 Monate gereifter Parmaschinken  
italienische sonnenreife Melone

### **CARPACCIO 21**

Black Angus Carpaccio | Wildkräutersalat | Pfifferlingen | Parmigiano

### **INSALATA ESTATE 15**

Salatbouquet der Saison | Datterini | Nodini di Mozzarella | Taggiasche  
mit gegrillten Gambas +9  
mit gebratenen Filetstreifen +9  
mit Grillgemüse +6

## Paste

### **CARBONARA TARTUFATA 19,50**

Mezze Maniche di Gagnano | Trüffelcarbonara  
mit frischen Sommertrüffeln +9

### **CULURGIONES OGLIASTRINI 22**

Hausgemachte Sardische Typische Ravioli  
Pfifferlinge | Salsiccia Sarda | Tomaten | Pecorino

### **MALLOREDDUS 19**

Sardische Gnocchetti | gebackne Aubergine | Kalbsragú | Pecorino

(Allergenen A1, A5, G, I, J)

# Sommer Karte

## Secondi

### ORATA AI PINOLI 34

Mittelmeer Dorade Royal aus der Pfanne  
Carasau-Kräuterkruste | Datterini | Zitronenpüree | Mangold | Pinoli

### VITELLO AL LIMONE 32

Feine Kalbsscaloppine | Sizilianische Kapern  
Bandnudeln | Zucchini | Zitronensalsa

### FINISSIMA DI MANZO 33

Hauchdünnes Black Angus Steak vom Grill  
Rucola | Mediterranes Sommergemüse | Balsamico | Grana Padano

## Dolci

### SEMIFREDDO AL TORRONE 12

Halbgefrorenes aus sardische Torrone  
Cantucci Krokant | Frühtecoulis

### TORTINO AL CIOCCOLATO 15

Warmes Schokoladen Törtchen  
Hausgemachtes Himbeersorbet | Kakao Crumble

### CREMA CATALANA 9

Gebrannte Creme nach katalanischer Art

### HAUSGEMACHTE EIS UND SORBETS

Pistacchio di Sicilia 8

Nocciola del Piemonte 8

Himbeer 7

Apfel-Basilikum 7

Vanille | Schokolade 7

(Allergenen A1, A5, G, I, J)