

Sommer Menü

Antipasti

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 15

Gratinierte Aubergine nach Parmigina 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 Gragnano | Trüffelcarbonara
mit frischen Sommertrüffeln +9

CULURGIONES OGIASTRINI 22

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

MALLOREDDUS 19

Sardische Gnocchetti | gebackene Aubergine | Kalbsragù | Pecorino

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

Sommer Menü

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 sardischem Torrone
Cantucci Krokant | Früchtecoulis

TORTINO AL CIOCCOLATO 15

Warmes Schokoladentörtchen
Hausgemachtes Himbeersorbet | Kakao Crumble

CREMA CATALANA 9

Gebrannte Creme nach katalanischer Art

HAUSGEMACHTE EIS UND SORBETS

Pistacchio di Sicilia 8
Nocciola del Piemonte 8
Himbeere 7
Apfel-Basilikum 7
Vanille | Schokolade 7

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