



Die Küche empfiehlt

Polipo alla griglia con insalata e arance

Zart gegrillter Oktopus auf einem Bett aus frischem Blattsalat,
verfeinert mit saftigen Orangenscheiben –
ein mediterraner Hochgenuss mit fruchtiger Note.

€ 19,50

Antipasto di mare della casa

Unsere hauseigene Meeresfrüchte-Vorspeise:
Eine köstliche Selektion aus fangfrischen Spezialitäten vom Meer –
liebevoll angerichtet und aromatisch abgestimmt.

€ 21,50

Paccheri con salsa allo zafferano e rana pescatrice

Große Paccheri-Nudeln in einer edlen Safransauce,
serviert mit zartem Filet vom Seeteufel –
ein elegantes Gericht mit feiner Tiefe und maritimem Charakter.

€ 23,80

Gnocchi fatti in casa con zafferano e capesante

Hausgemachte Gnocchi, sanft in aromatischer Safransauce geschwenkt, gekrönt
mit zart gebratenen Jakobsmuscheln –
ein Gaumenerlebnis voller Raffinesse.

€ 23,80

Paccheri con salsiccia fresca, porcini e zafferano

Herzhafte Paccheri mit frischer Salsiccià,
edlen Steinpilzen und cremiger Safransauce –
*ein kräftig-würziges Geschmackserlebnis,
das italienische Bodenständigkeit mit Eleganz verbindet.*

€ 23,80

Lucioperca alla griglia su letto di spinaci con patate al rosmarino

Fein gegrillter Zander auf einem Nest aus jungem Blattspinat,
begleitet von duftenden Rosmarinkartoffeln –
perfekt abgestimmte Aromen in harmonischem Zusammenspiel.

€ 29,80

Die Küche empfiehlt

Burrata al Tartufo con Pomodori e Basilico

Cremige Trüffelburrata – ein Hauch von Luxus –
auf frischen Tomaten mit duftendem Basilikum.

Ein eleganter Auftakt für Genießer.

€ 14,50

Carpaccio di Manzo con Porcini

Zartes Carpaccio vom Rind, hauchdünn geschnitten,
veredelt mit aromatischen Steinpilzen –

ein Klassiker mit nobler Note.

€ 19,50

Pappardelle con ragù di cinghiale

Breite Pappardelle in einem herzhaften Ragout vom
Wildschwein, langsam geschmort und reich an Aromen –
ein rustikaler Genuss aus der italienischen Jagdküche.

€ 21,80

Tagliatelle all'uovo con petto d'anatra, miele e salsa di peperoncino dolce

Feinste Eier-Tagliatelle mit zart gebratener Entenbrust,
abgerundet durch einen Hauch Honig und eine sanft-fruchtige Chili-Paprika-Sauce
– *eine Komposition voller Finesse.*

€ 23,50

Ravioli fatti in casa con ripieno di pesce spada e asparagi

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit edlem Schwertfisch,
serviert mit grünem Spargel –

fein ausbalanciert zwischen Meer und Frische.

€ 19,50

Sella di Vitello con funghi porcini e patate al rosmarino

Zarter Kalbsrücken, rosa gebraten, mit goldbraun sautierten Steinpilzen und
knusprigen Rosmarinkartoffeln –

ein Hochgenuss für Fleischliebhaber.

€ 33,50