



WOCHENEMPFEHLUNG



APERITIVO

Rotari Rosé

€ 5,50

ANTIPASTI

PEPATA DI COZZE

*Bouchot Muscheln in Gemüse-Weißweinsud
~ Chili ~ geröstetes Knoblauchbrot*

€ 13,00

CAPELANTE E VITELLO

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Kalbfleisch Carpaccio
~ Sellerieknollen-Salat*

€ 16,00

MELANZANE RIPIENE

*Gefüllte Aubergine mit Scamorza (geräucherte Mozzarella)
an Salatbouquet ~ Basilikum*

€ 11,00

PASTA

SPAGHETTI NAPOLI STRITT

*Spaghetti mit Bouchot Muscheln
~ Borlotti Creme ~ gehobelter Parmesan*

€ 9,80 / € 14,50

MALTAGLIATI ALLO ZUCCA

kurze Röhrennudeln in Kürbis- Salsiccia-Ragout

€ 8,50 / € 12,50

TAGLIOLINI AL TARTUFO

*Feine Bandnudeln mit frischen Wintertrüffel
in Butter-Parmesansauce*

Preis auf Nachfrage

PESCE ~ CARNE E PASTA

RAVIOLI PORCINI

*Ravioli gefüllt mit Steinpilzen
~ Butter - Spinat - Gorgonzolasauce*

€ 14,50

LUCCIO PERCA

*Zanderfilet auf Haut gebraten in grüner Gemüse-Kräutersauce
~ Gnocchi alla Romana (gebratene Grießschnitte) ~ junge Möhren*

€ 22,00

GUANCE DI BUE

*in Rotwein geschmorte Weideochsen Bäckchen
~ Kartoffelpüree ~ Wirsinggemüse*

€ 20,50

FILETTO INCORONATO

*Argentinisches Black-Angus-Rinderfilet mit Garnelen in Kräutersauce
~ Kartoffelpüree ~ Wirsinggemüse*

€ 28,50



101101101101 *DOLCI* 101101101101



TORTA BRIGIDA
Hausgemachtes Apfel-Marzipan-Tiramisu

€ 6,50

TONKA CRÉME BRULEE
Créme Brulee von der Tonkabohne
~ Vanille Eiscreme

€ 7,00

DELIZIA DI FORMAGGI
Käsevariation alla Rossini

€ 7,00

*Sie können aus allen Gerichten Ihr individuelles
Wunschmenü zusammenstellen.*



WEINEMPFEHLUNGEN

WEIßWEINE

Allegro di Valpanera I.G.T.
“Valpanera” aus Friaul

Flasche 0,75 L 18,60 €
Glas 0,2 L 6,20 €

Arneis Langhe D.O.C
“Bera” aus Piemont

Flasche 0,75 L 23,00 €
Glas 0,2 L 7,60 €

ROTWEINE

Barbera D’Asti D.O.C.G.
“Bera” aus Piemont

Flasche 0,75 L 24,00 €
Glas 0,2 L 8,00 €

Refosco di Valpanera I.G.T.
“Valpanera” aus Friaul

Flasche 0,75 L 30,00 €
Glas 0,2 L 10,00 €

Ischia per e Palummo Milleanni D.O.C.
“Casa D’Ambra” aus Kampanien/Ischia

Flasche 0,75 L 42,00 €

WEITERE OFFENE WEINE BITTE WENDEN SIE SICH AN DEN SERVICE



WEEK RECOMMENDATIONS



APERITIVO

Rotari Rosé

€ 5,50

ANTIPASTI

PEPATA DI COZZE

*Bouchot mussels in vegetable-white wine brew
~ chilli ~ roasted garlic bread*

€ 13,00

CAPELANTE E VITELLO

*roasted scallops on veal Carpaccio
~ celery root salad*

€ 16,00

MELANZANE RIPIENE

*aubergine filled with Scamorza (smoked Mozzarella)
on salad bouquet ~ basil*

€ 11,00

PASTA

SPAGHETTI NAPOLI STRITT

*Spaghetti with Bouchot mussels
Borlotti-Crème ~ gehobelter Parmesan*

€ 9,80 / € 14,50

MALTAGLIATI ALLO ZUCCA

Maltagliati in pumpkin-Salsiccia ragout

€ 8,50 / € 12,50

TAGLIOLINI AL TARTUFO

*Tagliolini with fresh winter truffles
in butter-Parmesan sauce*

price on request

PESCE ~ CARNE ~ PASTA

RAVIOLI PORCINI

*Ravioli filled with porcini mushrooms
~ butter - spinach - gorgonzola sauce*

€ 14,50

LUCCIO PERCA

*pike-perch filet roasted on skin in green vegetable-herb sauce
~ Gnocchi alla Romana ~ young carrots*

€ 22,00

GUANCE DI BUE

*in redwine braised ox cheeks
~ mashed potatoes ~ savoy cabbage*

€ 20,50

FILETTO INCORONATO

*Argentinian Black-Angus-beef with prawns in herbal sauce
~ mashed potatoes ~ savoy cabbage*

€ 28,50



101101101101 *DOLCI* 101101101101



TORTA BRIGIDA
Housemade apple-marzipan-tiramisu

€ 6,50

TONKA CRÉME BRULEE
tonka bean Crème Brulee
~ vanilla ice cream

€ 7,00

DELIZIA DI FORMAGGI
variation of cheese alla Rossini

€ 7,00

*Certainly, you may compose your individual menu
from all dishes available*



WINE RECOMMENDATIONS

WHITE WINES

Allegro di Valpanera I.G.T.
“Valpanera“ from Friuli

bottle 0,75 L 18,60 €
glass 0,2 L 6,20 €

Arneis Langhe D.O.C.
“Bera“ from Piemont

bottle 0,75 L 23,00 €
glass 0,2 L 7,60 €

RED WINES

Barbera D’Asti D.O.C.G.
“Bera” from Piemont

bottle 0,75 L 24,00 €
glass 0,2 L 8,00 €

Refosco di Valpanera I.G.T.
“Valpanera” from Friuli

bottle 0,75 L 30,00 €
glass 0,2 L 10,00 €

Ischia per e Palumno Milleanni D.O.C.

bottle 0,75 L 42,00 €