



WOCHENEMPFEHLUNG



APERITIVO

Negroni ~ klassischer italienischer Aperitif

€ 6,50

ANTIPASTI

POLPO AI FERRI

*gegrillter Octopus auf marinierten Sellerieknollen-Carpaccio
~ Limettensauce ~ Olivenöl-Dressing*

€ 14,00

FEGATO AL TARTUFO

Kalbsleber an Butter-Salbei-schwarzer Trüffel ~ Kartoffel-Gemüse-Salat

€ 18,50

INSALATA SOTTO BOSCO

*saisonaler Salat mit gebratenen Edelpilzen
~ gerösteter Pancetta ~ Croûtons*

€ 13,50

PASTA

FREGOLE ALLO SCOGLIO

Fregola (Sardische Pasta) mit verschiedenen Meeresfrüchten

€ 9,80 / € 14,50

MALTAGLIATI ALLA CARBONARA

*Kurze Röhrennudeln mit gebratenen Zucchini
~ Pancetta ~ Majoran ~ schwarzer Pfeffer*

€ 9,80 / € 12,50

TAGLIOLINI TARTUFO ESTIVO

*schmale Bandnudeln in Mascarpone-Gemüse
~ gehobelter schwarzer Trüffel*

€ 19,50

PESCE E CARNE

FILETTO DI SALMERINO

*auf Haut gebratenes Filet vom Saibling
auf Kartoffel-Porree-Zitronen-Stampf
~ Caponatina-Gemüse*

€ 20,50

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

*Saltimbocca vom Kalb in Marsalasauc
~ Kartoffelgratin ~ Mangold*

€ 19,50

ENRECÔTE IRLANDESE

*gegrilltes Irisches Entrecote vom Weiderind an Kräuter-Trüffelbutter
~ Kartoffelgratin ~ Mangold*

€ 26,50



101101101101 *DOLCI* 101101101101



PROFITEROL CLASSICO
Hausgemachte Windbeutel gefüllt mit ital. Konditorcreme
~ Schokoladensauce

€ 7,00

TIRAMISU SUSINE
hausgemachtes Mirabellen-Tiramisu

€ 6,50

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 17,50 €
Glas 5,70 €

Sauvignon Blanc
“Dürer Weg“ aus Südtirol

Flasche 28,00 €
Glas 9,00 €

ROTWEINE

Dolcetto D.O.C.
“Bera“ aus Piemont

Flasche 24,00 €
Glas 8,00 €

Refosco di Valpanera
“Valpanera“ aus Friaul

Flasche 30,00 €
Glas 10,00 €

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

Flasche 42,00 €



WEEK RECOMMENDATIONS



APERITIVO

Negroni ~ classic Italian appetizer € 6,50

ANTIPASTI

POLPO AI FERRI

grilled octopus on marinated celery-Carpaccio
lime sauce ~ olive oil-dressing € 14,00

FEGATO AL TARTUFO

veal liver on butter-sage-black truffle ~ potato-vegetable-salad € 18,50

INSALATA SOTTO BOSCO

seasonal salad with roasted noble mushrooms
~ roasted Pancetta ~ croutons € 13,50

PASTA

FREGOLE ALLO SCOGLIO

Fregola (Sardinian Pasta) with mixed sea food € 9,80 / € 14,50

MALTAGLIATI ALLA CARBONARA

Maltagliati with roasted cucumber
~ Pancetta ~ marjoram ~ black pepper € 9,80 / € 12,50

TAGLIOLINI TARTUFO ESTIVO

Tagliolini in mascarpone~vegetables
~ shaved black truffle € 19,50

PESCE E CARNE

FILETTO DI SALMERINO

on skin roasted fillet of arctic char
on mashed potato-leek-lemon
~ Caponatina-vegetables € 20,50

SALTIMOCCA ALLA ROMANA

Saltimbocca of veal in marsala sauce
~ potato gratin ~ chards € 19,50

ENTRECÔTE IRLANDESE

grilled Irish beef (Rib-Eye Steak) ~ Herb butter
~ potato gratin ~ chards € 26,50



!!! DOLCI !!!



PROFITEROL CLASSICO
homemade profiterole filled with Italian pastry cream
~ chocolate sauce

€ 7,00

TIRAMISU SUSINE
homemade mirabelles-Tiramisu

€ 6,50

DELIZIA DI FORMAGGI
variation of cheese alla Rossini

€ 7,00

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



RECOMMENDATIONS

White wine

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

bottle 17,50 €
glass 5,70 €

Sauvignon Blanc
“Dürer Weg“ from South Tyrol

bottle 28,00 €
glass 9,00 €

Red wine

Dolcetto D.O.C.
“Bera“ from Piemont

bottle 24,00 €
glass 8,00 €

Refosco di Valpanera
“Valpanera“ from Friuli

bottle 30,00 €
glass 10,00 €

Ischia per e Palummo Milleanni D.O.C.
“Casa D’Ambra“ from Campania Ischia

bottle 42,00 €