

# Speisekarte

---

## *Antipasti e Insalate*

### **1. Carpaccio Originale**

*vom Angus Rind mit Staudensellerie und Champignons*

**€12,00**

### **2. Carpaccio Salmone**

*Zarte Lachsscheiben*

**€12,00**

### **3. Vitello Tonnato**

*hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-creme und Kapern*

**€12,50**

### **4. Antipasto Misto**

*gemischte Vorspeise*

**€12,00**

## *Pasta Fresca*

### **5. Penne alla Gioacchino**

*in pikanter Tomatensauce mit Oliven, Kapern und Büffelmozzarella*

**€13,00**

### **6. Tagliolini Zoccola**

*feine Bandnudeln in Olivenöl mit Staudensellerie, Pinienkerne, Campignons Rose und Kräutern*

**€13,00**

### **7. Spaghetti Mose**

*mit Shrimps, Garnelen, grünem Pfeffer, Pinienkernen, Minze und Basilikum, leicht sahnig*

**€14,00**

### **8. Spaghetti Scoglio**

*mit verschiedenen Meeresfrüchten, Garnelen, Kaisergranat und Kirschtomaten*

**€15,50**

### **9. Ravioli Rossini**

*mit Ricotta-Spinatfüllung mit Frühlingslauch-Tomaten-Sahnesauce*

**€13,00**

### **10. Ravioli Bolognese**

**€13,00**



# *Speisekarte*

---

## *Pesce e Carne*

### *11. Salmone alla Aranica*

*Lachsfilet auf Haut gebraten mit Orangensauce, Blattspinat und Kartoffelpüree*

**€22,00**

### *12. Rinderfilet in Primitvo Sauce*

**€20,00**

## *Käse*

### *13. Formaggio Misto*

*gemischter Käse*

**€8,00**

## *Desserts*

### *14. Tiramisu Espresso*

**€7,00**

### *15. Semifreddo Rossini*

**€7,00**

### *16. Pana Cotta*

*mit Erdbeersauce*

**€7,00**

