

PASTA FRESCA

*Sämtliche Pasta – Erzeugnisse werden hier im Haus frisch zubereitet,
nicht vorgekocht und „a-la-minute“ für Sie „al-dente“ serviert*

20. *Spaghetti Mosé* ADCG € 13,50
*mit Shrimps, Garnelen, grünem Pfeffer, Pinienkernen,
Minze und Basilikum, leicht sahnig*
22. *Spaghetti Scoglio* ACDGH € 15,50
*mit verschiedenen Meeresfrüchten
Garnelen Kaisergranat und Kirschtomaten*
24. *Tagliolini Zoccola* ACDGJ € 13,00
*feine Bandnudeln in Olivenöl – Staudensellerie,
Pinienkernen, Champignons Rosé und Kräutern*
29. *Maltagliatai alla Gioacchino* ACG € 13,00
*in pikanter Tomatensauce mit Oliven, Kapern und
Büffelmozzarella*
33. *Ravioli Rossini* 2AG € 13,00
*Mit Ricotta-Spinatfüllung mit Frühlingslauch-
Tomaten-Sahnesauce*
36. *Ravioli Armida* 2ACGH € 13,00
*mit Lachsfüllung in Garnelen-grüner Spargel-
Pistazien-Sahnesauce*

ANTIPASTI E INSALATE

Vorspeisen und Salate

40. *Caprese* € 12,00
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
Angus Rind mit Staudensellerie und Champignons
42. *Bruschetta* € 10,00
zwei knusprige Weißbrotscheiben mit pikanten und fruchtigen Tomaten
43. *Carpaccio Costa Verde* € 12,50
Vom Angus Rind mit frischer gebratener Paprika und Parmesan
47. *Vitello Tonnato* € 12,50
hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern
49. *Prosciutto e Melone* € 12,50
Parmaschinken mit Melone
68. *Pomodori e Pecorino* € 10,50
Tomatensalat mit Pecorinokäse und Zwiebeln
69. *Insalata Mista* € 10,00
Gemischter Salat
70. *Insalata Rossini* € 12,00
verschiedene Salate mit Parmesan und Pinienkernen

FORMAGGI

Käse

- | | |
|----------------------------------|---------|
| 60. Pecorino sardo _G | € 9,00 |
| 62. Gorgonzola _G | € 10,50 |
| 63. Formaggio Misto _G | € 12,50 |
| 64. Robiole _G | € 9,00 |

(aus zwei verschiedenen Milchsorten)

DOLCI

Desserts

- | | |
|--|--------|
| 75. Tiramisu Classico _{8,9ADG} | € 9,50 |
| 76. Panna Cotta mit Erdbeersauce _{8G} | € 9,50 |
| 77. Tartufo Nero _{8,9G} | € 9,50 |
| 78. Semifreddo Rossini _{8,9CG} | € 9,50 |