

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

CARNE CRUDA: Tartar vom Rinderfilet auf Toast	€ 13,50
CALAMARETTI TRINACHIA : gegrillte Babycalamari auf Blutorange und Fenchelbüschel	€ 12,00
BURRATA GENOVESE: gefüllte Büffelmozzarella auf marinierten Auberginen	€ 10,50
PAPPARDELLE VENEZIANA: breite Bandnudeln mit Tintenfisch und „Tinte“	€ 12,50
CARAMELLE MONTANARA: Bonbonnudeln mit Entenfüllung in Mangold, getrockneten Tomaten, Tiroler Speck und Schafskäse	€ 11,50
PACCHERI TERRAMARE: dicke kurze Nudeln mit Babycalamari, Gambas und Kichererbsen	€ 13,00
TAGLIATELLE AL TARTUFO: Hausgemachte Bandnudeln aus dem Parmesanleib mit frischem Trüffel	€ 16,50
PIZZA AMALFI: mit Tomaten, Mozzarella, Burrata, Cherrytomaten und Basilikumpesto	€ 9,50
ORATA ALLA GRIGLIA: Frische Dorade vom Grill dazu Kartoffeln und Spinat	€ 18,00
SOGLIOLA ALLA PARMIGIANA: frische Seezunge mit Parmesan überbacken dazu Spinat und Kartoffeln	€ 24,00
SALMONE IN CAMICIA: Lachsfillet in Speckmantel auf Curry-Honig-Apfelsauce dazu Spinat und Kartoffeln	€ 16,50
SELLA DI VITELLO: Kotelett vom Kalbskarree mit gebratenen Steinpilzen in Balsamico dazu Rosmarin Kartoffeln und Salat	€ 19,50
ANATRA SAN REMO: rosa gebratene Entenbrust auf Mango-Pernotsauce dazu Rosmarin Kartoffeln und Gemüse	€ 18,50
PORCHETTA ALLA ROMANA: Spanferkelschulter kross aus dem Ofen dazu Gemüse und Kartoffeln (für 2 Personen am Tisch tranchiert € 31,50)	€ 16,50
SEMIFRDDO ALL`ARANCIO: Orangen-Honig-Parfait	€ 6,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO	€ 5,50
BAVARESE DI BANANA: gekochte Bananencreme	€ 5,50