

Empfehlungen / Recommendations

Antipasti

Mozzarella di bufala su insalatina di pomodori siciliani 14,90 €
Büffelmozzarella auf Sizilianischem Tomatensalat
Campanian buffalo mozzarella with plum tomatoes, basil, capers

Gazpacho all'italiana con scampi marinati al lime 13,90 €
Kalte italienische Gemüsesuppe mit marinierten Garnelen
Italian style gazpacho with marinated scampi

Insalata estiva d'asparagi di campagnola con scaglie di parmigiano 15,90 €
Sommerlicher Erdbeer-Spargel-Salat mit Fenchel und Parmesanhobel
Seasonal salad with asparagus, strawberries, fennel and parmesan

Pasta

Bigoli Toscani all'aglione 16,90 €
Bigoli-Nudeln mit Knoblauch, Chili, Paprika, Petersilie und Kerbel
Bigoli noodles with garlic, chili, bell pepper, parsley

Spaghetti alla chitarra con calamari e cipollotto 17,90 €
Handgemachte Spaghetti mit Calamari und Frühlingszwiebeln
Handcrafted Spaghetti with sautéed squid, spring onions

Pappardelle con finferli e guanciale di Aricia 19,50 €
Pappardelle-Nudeln mit frischen Pfifferlingen und umbrischem Speck
Pappardelle noodles with chanterelles and bacon

Pesce e carne

Fritto misto di mare alla Napoletana con misticanza 25,90 €
Frittierte Meeresfrüchte Neapolitanische Art mit einem gemischten Salat
Fried seafood with mixed salad

Rombo alla mugnaia con patate novelle Tagespreis
Wild gefangener Baby-Steinbutt „Müllerin Art“ mit jungen Kartoffeln
Wild caught turbot fried in butter, potatoes

Scaloppine di vitello con finferli freschi 27,50 €
Schnitzel vom Kalb mit frischen Pfifferlingen
Escalope of veal with chanterelles

Medaglioni alla griglia con taccole e datterino spadellati 27,80 €
Medaillons vom Fassona-Rind mit Zuckerschoten und Kirschtomaten
Medaillons of Fassona beef with sugar peas and cherry tomatoes