

Empfehlungen / Recommendations

Antipasti

Ribollita Laziale cavolo nero, borlotti e salsiccia 12,90 €
Römischer Bauerneintopf mit Borlotti-Bohnen, Salsiccia und Kohl
Roman peasant stew with Borlotti beans and Salsiccia and cabbage

Insalatina tiepida di polipo, patate e sedano croccante 15,90 €
Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln und knackigem Sellerie
Warm octopus salad with potatoes and celery

Carpaccio di melanzane, ciliegine di bufala e prosciutto crudo 16,90 €
Auberginen-Carpaccio mit Mozzarella-Kugeln und St.-Ilario-Schinken
Eggplant carpaccio with buffalo mozzarella and Sant'Ilario ham

Pasta

Casarecce con radicchio rosso tradivo, guanciale croccante e rucola 15,90 €
Casarecce-Nudeln mit Radiccio, Rucola und umbrischen Speck
Casarecce noodles with radicchio, rocket and crispy bacon

Linguine alle vongole, zucchini e datterino 17,90 €
Linguine-Nudeln mit Venusmuscheln, Zucchini und Datteltomaten
Linguine noodles with clams, zucchini and cherry tomatoes

Fussiloni allo scarpariello con stracciata di burrata 16,90 €
Fussiloni-Nudeln mit Kirschtomaten und dem cremigen Herz der Burrata
Fussiloni noodles with Sicilian cherry tomatoes and buffalo mozzarella

Pesce e carne

Capesante e scampi grigliate su asparagi di mare e pomodorini spadellati 27,90 €
Jacobsmuscheln und Garnelen gegrillt mit Meeresspargel und Kirschtomaten
Grilled scallops and scampi with sea asparagus and cherry tomatoes

Merluzzo in guazzetto Ligure con patate, olive, capperi e pomodori 25,90 €
Winter-Kabeljau Ligurische Art mit Kartoffeln, Kapern, Oliven und Tomaten
Cod fish Ligurian art with potatoes, capers, olives and tomatoes

Filetto di vitello gratinato al gorgonzola con patate al rosmarino 28,50 €
Kalbsfilet gratiniert mit cremigem Gorgonzola-Käse und Rosmarinkartoffeln
Gratinated calf filet with rosmarin potatoes

Agnello allo scottadito su verdure invernali 27,50 €
Lammkoteletts mit winterlichem Gemüse
Lamb chops with seasonal vegetable