

Il Consigliere della chef *Empfehlung*

Cozze alla livornese o alla marinara

Miesmuscheln in würziger Tomatensauce **oder** in Weißweinsauce
12,90

Carpaccio di pomodori con Mozzarella di bufala, acciughe e olive
Tomaten-Carpaccio mit Büffelmozzarella, Sardellen und Oliven 13,90

Insalatone con bresaola, pomodori secchi, carciofi e parmigiano
Bunter gemischter Salat der Saison mit Bresaola, luftgetrockneten
Tomaten, selbst eingelegten Artischocken und Parmesan 14,90

Carpaccio di manzo con finferli e cubetti di pecorino
Rinder-Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen und gebackene
Pecorino-Würfeln 14,50

Tagliolini al tartufo nero dalla forma di Grana Padano

Tagliolini aus dem Grana Padano-Laib
mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel
als Vorspeise 14,50 als Hauptgang 21,00

Malloreddos

Hartweizengnocchi mit Partygarnelen, Zucchini, Cherrytomaten und
Bottarga (leicht pikant) 14,50

Pizza Scamorza

Pizza mit Auberginen, Pancetta und geräuchertem Scamorza Käse 12,90

Filetto di Rombo su Risotto alla Bottarga

Gebratenes Steinbutt Filet auf Risotto mit Bottarga 27,50

Orata alla griglia con erbe fresche, pomodori ciliegini e olio d'oliva
Dorade vom Grill, mit frischen Kräutern, Cherrytomaten und Olivenöl
24,90

Orata al sale Dorade in Salzkruste 26,90

Entrecôte Irlandese con finferli freschi in salsa di panna al gorgonzola
Irisches Entrecôte mit frischen Pfifferlingen in Gorgonzola-Sahnesauce
24,50

Maialino al Forno

Spanferkel – im Ofen im eigenen Saft knusprig gebacken 23,50

Carré d'agnello con crosta di tartufo su crema di pecorino
Lammkaree mit Trüffelkruste auf Pecorinocrema 27,90

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert

Custu mese de su cuocco *Custu mese de su cuocco*

Carpaccio di manzo con finferli e cubetti di pecorino

Rinder-Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen und gebackene n Pecorino-Würfeln



Malloreddos

Hartweizen-Gnocchi mit Partygarnelen, Zucchini, Cherrytomaten und Bottarga (leicht pikant)



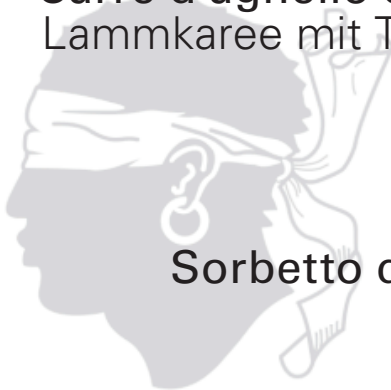
Filetto di Rombo su Risotto alla Bottarga

Gebratenes Steinbutt Filet auf Risotto mit Bottarga mit Beilagen

oder

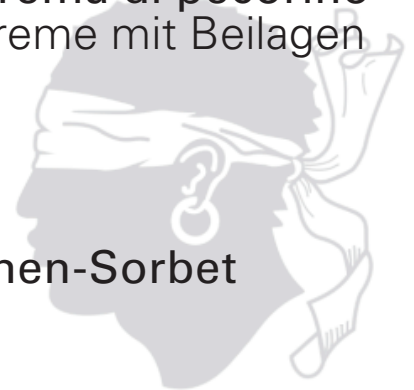
Carré d'agnello con crosta di tartufo su crema di pecorino

Lammkaree mit Trüffelkruste auf Pecorinocreme mit Beilagen



Dolce-Dessert

Sorbetto di anguria Wassermelonen-Sorbet



Komplettes 4 Gänge Menu

für zwei Personen **98,00**

für eine Person **54,90**



Buon appetito Guten Appetit
wünschen Familie Orlando Piroddi und Team