

ANTIPASTI

Vorspeisen

1

Misticanza guarnita

Salatbouquet, mit gebratenem Ziegenkäse,
Birne und Trüffelhonig

14.50

La classica insalata di pomodori e cipolla con oregano e basilico

Tomatensalat mit Zwiebeln

12

Insalata Fantasia

Chicoréesalat mit Jakobsmuscheln, knusprigem Parmaschinken

16

Minestrone

11

Cappelletti in brodo

12.50

Polpo alla catalana

Grillierter Tintenfisch mit Zwiebeln,
Rucola, Tomaten, Orangen- und Zitronenzeste

25

Tatar di manzo al pesto mediterraneo

Rindstatar mit Kapern, Oliven und
getrockneten Tomaten, Focaccia

Vorspeise **26** • Hauptgang **38**

Parmigiana di melanzane

Ueberbackene Aubergine mit Tomaten und Parmesan

18



PASTA & RISOTTO

Teigwaren und Risotto

2

Gnocchi

Hausgemachte Gnocchi von Lila-Kartoffeln mit
Parmesan und knackigem Salbei

Vorspeise **18** • Hauptgang **26**

Taglierini alla mediterranea

Feine Nüdeli mit Sardellen, Kapern, Oliven und
Tomatensauce

Vorspeise **16** • Hauptgang **21**

Paccheri alla contadina

Teigwaren mit Sauce aus Salsiccia,
Augberginen und gelben Tomaten

Vorspeise **18** • Hauptgang **26**

Fregola Sarda ai frutti di mare

Sardische Teigwarenspezialität mit
Meeresfrüchten

Vorspeise **22** • Hauptgang **32**

Risotto alla barbabietola

Randenrisotto mit Jakobsmuscheln und Prosecco

35



CARNE & PESCE

Fleisch und Fisch

3

Specialita di pesce – Fischspezialitäten

Frischer Tagesfisch nach Angebot

Rana Pescatrice «Nettuno»

Seeteufel im Parmaschinken-Mantel
mit Kartoffelgratin und Spinat

58

Orata in guazzetto

Goldbrasse (Dorade) im Eintopf, mit Tomaten,
Tintenfisch und Garnelen (gamberetti), hausgemachte Crostini

48

Tagliata di tonno con caponata

Rosa gebratener Thunfisch, aufgeschnitten, mit Ratatouille

51

Specialita di carne – Fleischspezialitäten

Costolette d'agnello alla mediterrana

Lammkoteletten mit Kräuterbrot paniert und
Rosmarinkartoffeln

46

Filetto di manzo in crosta di sale

Rindsfilet in Salzkruste, Rotweinsauce,
Kartoffelpurée und Spinat

58

Scaloppine alla panna «Teresa»

Kalbs-Rahmschnitzel im Pfännli, mit Nudeln

48



DOLCI

Desserts

4

Dolce seduzione

Saffran Parfait, Schokoladenbiscuit und Sambuca Liqueur

15

Torta «Gianpaolo»

Warmer Schoko-Pistazienkuchen mit Waldbeerenpurée

18

Hausgemachte Cantuccini ai 3 sapori

Drei Sorten Mandelgebäck mit Vinsanto (Dessertwein)

18

Crema «Costa Smeralda»

Rahmcrème mit Passionsfrucht, Lakritze Crumbles, Waldbeeren, Caramel

16

Verschiedene Glacékugeln & Sorbet

pro Kugel **5** | Rahmzuschlag **2**

Affogato al caffè

1 Kugel Vanilleglacé mit Espresso übergossen

11

Sorbetto Colonello

14

Gelato «Arcobaleno»

Eisfrüchte

15

