ANTIPASTI

(KALTE VORSPEISEN)

ANTIPASTO ITALIANO,

PARMASCHINKEN, SALAMI, KÄSE, OLIVEN ETC.
15,80 €

VITELLO TONNATO

KALBSFLEISCHSCHEIBEN, DÜNN GESCHNITTEN MIT EINER FEINEN KAPERN-SARDELLEN-THUNFISCHCREME
15,80 €

CARPACCIO TOSCANO

CARPACCIO VOM RIND(ROH UND DÜNN GESCHNITTEN)
GARNIERT MIT RUCOLA &PARMESAN SPLITTERN
16,80€

TARTARE AL SALMONE E AVOCADO

AVOCADO UND LACHS -TATAR (SUSHI QUALITÄT)
MIT WASABI-MAYO CREME
16,80€

CARPACCIO DI TONNO

CARPACCIO AUS THUNFISCH-FILET (SASHIMI QUALITÄT!!!) MIT "ZUCCHINI JULIENNE",
VERFEINERT MIT EINER LIMETTEN-LIMONCELLO VINAIGRETTE
16,80€

CARPACCIO DI BRESAOLA E BURRATA

LUFTGETROCKNETER ITALIENISCHER RINDER-SCHINKEN,(DÜNN GESCHNITTEN)MIT MARINIERTEN PAPRIKA FILETS UND GEFÜLLTE BÜFFEL MOZZARELLA
18,80€

(WARME VORSPEISEN)

VERDURE MISTE GRATINATI,

*VERSCHIEDENES GEMÜSE DER SAISON MIT PARMESAN GRATINIERT1ACD
15,80 €

INVOLTINI DI MELANZANE,

*AUBERGINENRÖLLCHEN MIT RICOTTAKÄSEFÜLLUNG IN EINER AURORASAUCE (FEINE TOMATEN-SAHNE SAUCE
16,80 €

POLPO ALLA GRIGLIA SU RUCOLA

OKTAPUS VOM LAVA STEIN GRILL, MIT ROTEN, EINGELEGTEN, BALSAMICO ZWIEBELN, AUF RUCOLA
22,80€

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA

BABY CALAMARI VOM LAVA STEIN GRILL, AUF BLATTSALATE, QUINOA UND KARTOFFELN
18,00€

SCAMPI AGLIO E OGLIO

GARNELEN IN OLIVENÖL/KNOBLAUCH GEBRATEN, DAZU MARINIERTE FENCHEL_ORANGEN FILETS UND WASABI-MAYO DIP
19,80€

PRIMI PIATTI

*SPAGHETTINI AI POMODORINI CON BASILICO ,

*SPAGHETTINI MIT EINER FEINEN HAUSGEMACHTEN KIRSCH-TOMATEN SAUCE
UND BASILICUM
9,80 €

*PIEMONTESE PASTA STRUDEL ,

*HAUSGEMACHTE PASTA STRUDEL, MIT RICOTTA UND SPINAT FÜLLUNG, AN TOMATEN SAUCE, MIT PARMESAN GRATINIERT
16,80 €

*GNOCCHI FRESCHI AI PORCINI ,

*HAUSGEMACHTE FRISCHE GNOCCHI MIT EINER PILZFÜLLUNG, AN EINER STEINPILZE CREME
18,00 €

FETTUCCINE CON PETTO DI POLLO E TALEGGIO

PASTA MIT HÄHNCHENBRUSTFILET UND ORIGINAL TALEGGIO KÄSE,
GEWÜRZT MIT ZITRONEN-THYMIYN
18,00 €

*TRIANGOLI CON PECORINO E PERE

FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA TASCHEN, MIT PECORINO UND BIRNE FÜLLUNG,
AN SALBEI BUTTER
18,00€

LINGUINE ALLA VENEZIANA

PASTA MIT FRISCHE MEERESFRÜCHTE, AN EINER LEICHT-PIKANTEN KIRSCH-TOMATEN SAUCE
19,80 €

*RAVIOLONI AL CREMA DI BALSAMICO E MIELE

FRISCHE HAUSGEMACHTE PASTA TASCHEN, MIT RICOTTA UND SPINAT FÜLLUNG,
AN EINER BALSAMICO-HONIG CREME UND FRISCHEM BASILICUM
18,00 €

NERO DI SEPIA AL SALMONE E AGLIO SELVATICO

SCHWARZE SPAGHETTI MIT FRISCHE LACHSFILETS, KIRSCHTOMATEN, AN EINER BÄHRLAUCH PESTO/WEISSWEIN SAUCE
22,00€

VEGETARISCHE GERICHTE

S E C O N D I P I A T T I

POLLO CAPRESE,

HÄHNCHENBRUST FILETS, AN EINER LEICHT-PIKANTEN TOMATEN/BASILICUM-PESTO SAUCE, MIT BABY-SPINAT BLÄTTER, BÜFFEL-MOZZARELLA UND ROSMARIN KARTOFFELN,
AUS DEM HEISSEN GUSSEISEN !!!! 18,00 €

FILETTO DI MANZO AL BAROLO,

RINDERFILET(ANGUS), VOM LAVASTEIN GRILL, AN EINER BAROLO-ROTWEINSAUCE ODER AUCH NATUR GEGRLLT,
MIT GEMÜSE DER SAISON
36,00 €

NODINO DI MAIALE CON CREMA DI TARTUFO

SCALOPPINE VOM SCHWEINEFILET, AN EINER ECHTE- TRÜFFEL CREME, ALS BEILAGE, BUTTER-TAGLIATELLE
22,00 €

TAGLIATA TOSCANA

ENTRECÔTE VOM JUNGBULLE(RIB-EYE), VOM LAVA STEIN GRILL, AUF RUCOLA SALAT, KIRSCH-TOMATEN UND PARMESAN-SPLITTER
29,80 €

NEU!

CARRÉE D´AGNELLO ALLE ERBE

LAMM CARRÉE IN EINER KRÄUTER KRUSTE, DAZU FRISCHES GEMÜSE UND ROSMARIN KARTOFFELN
32,00 €

COTOLETTA IBERICA

SCHWEINE KOTELLETS AUS „IBERICO-SCHWEINE“ ,**PATAS NEGRAS,** VOKM LAVASTEIN GRILL, AUF EINEM INGWER-WIRSING FRICASÉE UND KARTOFFELN 29,80 €

FRISCHE FISCHE :

FILETO DI BRANZINO

LOUP DE MER- FILET AUF EINEN FRISCHEN BLATTSPINAT-ZITRONEN FRIKASE´UND ROSMARIN-KARTOFFELN ,
22,00 €

SEPIA ALLA GRIGLIA,

FRISCHE SEPIA(TINTENFISCH) VOM LAVA-STEIN GRILL, AN EINER OLIVENÖL-KRÄUTER-ZITRONEN VINAIGRETTE, AUF FRISCHE BLATTSALATE
22,00 €

NEU !

GRIGLIATA MISTA DI PESCE,

VERSCHIEDENES AUS DEM MEER VOM GRILL(FISCHFILET, TINTENFISCH, SCAMPI, JAKOBS-MUSCHEL ETC.), AUF GEGRILLTES, FRISCHES GEMÜSE
29,80 €

*VERSCHIEDENE **FRISCHE FISCHE (AUCH WILDFANG!!!!!)** VOM **LAVA STEIN GRILL: BITTE UNSEREM PERSONAL NACHFRAGEN !**

I N S A L A T E

INSALATA MISTA ,

KNACKIGE SAISONSALATE MIT TOMATEN, GURKEN, OLIVEN UND ZWIEBELN 8,90 €

INSALATA FOGLIE DI SPINACI CON FORMAGGIO E NOCI

SALAT AUS JUNGEM BLATTSPINAT, MIT FRISCHEM ZIEGENKÄSE UND WALLNUSSKERNEN , AN DIJON-SENF DRESSING 14,80 €

NEU! INSALATA GRECA - ROMANA,

RUCOLA SALAT MIT KIRSCH TOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN , SCHAFSKÄSE UND MOZZARELLA-FOCACCIA, AN EINER BASILICUM-PESTO VINAIGRETTE 14,80€

INSALATA DI POLLO,

HÄHNCHENBRUST FILET, AUF BLATTSALATE , MIT PARMESAN SPLITER UND MOZZARELLA-FOCACCIA, AN EINEM PIKANTEN SÜSS-SAUEREN DRESSING 15,80€

FUNGHI DI BOSCCO ALLA GRIGLIA

FRISCHE KRÄUTERSEITLINGE VOM GRILL, AUF BLATTSALATE, MIT GEHOBELTEN PARMESAN, AN BALSAMICO CREME

14,80€

INSALATA D´ANTIPASTO

RUCOLA SALAT UND BLATTSALATE MIT KIRSCH-TOMATEN, BÜFFEL-MOZZARELLA, AVOCADO SCHEIBEN UND BALSAMICO CREME

14,80€

INSALATA DI POMODORI CON TONNO

TOMATEN SALAT MIT THUNFISCH, KAPERN, OLIVEN,ROTEN ZWIEBELN UND „PIMIENTOS DI PADRON“,DAZU EINE FEINE THUNFISCH CREME

14,80€

KLEINER OLIVEN TELLER AUS ITALIEN

5,90€

D O L C E

PANNACOTTA DI FINESTRA

HAUSGEMACHTE PANACOTTA AN SCHOKO- KARAMELL CREME

5,90 €

TIRAMISU

BISKUIT-CREME-DESSERT MIT ITALIENISCHEM LIKÖR

9,80€

SEMIFREDDO CON PISTACCHI E CROCCANTE,

HALBGEFRORENES MIT PISTAZIEN & KROKANT

9,80 €

CREME BRÛLÉE 9,80€

NEU!!!!!! SCHOCKO SOUFLÉ MIR BOURBON VANILIE BEGLEITET 9,80€

TORTA DI MELE

PIEMONTESER APFELTÖRTCHEN, AUF BOURBON-VANILLE SAUCE, (LAUWARM) 9,80€

FORMAGGI MISTI

VARIATION AUS VERSCHIEDENEN KÄSE SORTEN

14,80€

DESSERT VARIATION 16,80€