

Der Chef empfiehlt

Gnocchi Savoia

Mit Basilikum-Pesto und Speck

22.50

Risotto Asparagi e Speck croccante mantecato al Taleggio

Mit grünen Spargeln und knusprigen Speck an Taleggiokäse

23.50

Bauletti alla Calabrese

Hausgemachte Taschenteigware mit Ricotta, N'duja (scharfer Streichsalami) und Pecorino Käse an Tomatensauce und Basilikum

23.50

Tagliolini al Limone e Coda di Rospo

mit Seeteufel und Mascarpone an Zitronenrahmsauce

26.50

Tagliatelle con Asparagi e Gamberetti

Mit grünen Spargeln und Crevetten an Tomatenrahmsauce

25.50

Spaghetti all'Aglio Orsino e Crumble di Parmigiano

Mit Bärlauch und Crumble von Pistazien-Pinienkerne und Parmesan

23.50

Panciotti ripieni con punte di asparagi e mascarpone

Hausgemachte Taschenteigware gefüllt mit Spargelspitzen und Mascarpone mit Shitaki, Lauch, Cherrytomaten Culin aus Parmesan

24.50

Tuffoli Cozze e Vongole

Mit Miesmuscheln und Venusmuscheln

23.50

Tagliolini all'Astice

Mit halbem Hummer flambiert mit Brandy nach Art des Chefs

35.00

Scialatilli al Pesto d'Aglio Orsino e Gamberetti

Mit Bärlauch Pesto und Crevetten

25.50

Pizza

„Vulcanoforme“

gefüllt mit N'duja (pikanter Streichsalami) Basilikum, Scamorza Käse, Ei

23.50

„Parmigiana“

Frittierte Aubergine, Parmesan-Splitter, Basilikum und gekochtem Ei

25.50

„Reginella“

Mit grünen Spargeln, Speck und Ei

22.50

Wein des Monats

"Enopolio" Montepulciano d'Abruzzo DOP 2015
Traubensorte : Montepulciano

1 dl 7.5dl

6.00 42.00