

## – Vorspeisen –

<b>1.) Knusperteig Garnelen</b> mit Sweet-Chili-Sauce	7,00
<b>2.) Salat</b> mit Putenfleisch und Kräuterseitlingen	10,00
<b>3.) Vitello Tonnato</b> mit Thunfischcrème und Kapern	13,00
<b>4.) Meeresfrüchtesalat</b>	15,00
<b>5.) Rindercarpaccio</b> mit Rucola & Parmesan	13,00
<b>6.) Gemischte Vorspeisen</b>	15,00
<b>7.) Gebratene Calamaretti</b>	13,00
<b>8.) Artischocke</b> mit Vinaigrette Sauce	10,00

## – Pinsa Romana Ø 30 cm – alle mit Tomatensauce

<b>9.) Margherita</b>	9,00
<b>10.) Vegetaria</b> mit gemischten Gemüse	12,00
<b>11.) Salsiccia</b>	16,00
<b>12.) Serrano Schinken und Rucola</b>	16,00
<b>13.) Pikante Salami</b>	14,00
<b>14.) Thunfisch und Zwiebeln</b>	14,00

Alle extra Zutaten kosten einen Aufpreis von 2,50 €

## – Nudeln –

<b>15.) Spaghetti Calabrese</b> in Tomatensauce m. Knoblauch und Peperoncini	9,00
<b>16.) Pennette Bolognese</b>	10,00
<b>17.) Lasagne</b>	10,00
<b>18.) Tortelloni</b> gefüllt mit Steinpilzen	12,00
<b>19.) Tagliatelle</b> mit Lachs in Sahnesauce	15,00
<b>20.) Paccheri mit Salsiccia u. Knoblauch</b>	13,00
<b>21.) Tagliatelle alla „Sean Connery“</b> in Hummercrème mit Scampis & grünem Spargel	16,00

## – Fischgerichte –

<b>22.) Dorade vom Grill</b>	19,00
<b>23.) Scampi vom Grill</b>	22,00
<b>24.) Lachsfilet vom Grill</b> mit Hummercrème	19,00

## – Fleischgerichte –

<b>25.) Osso Buco</b>	22,00
<b>26.) Saltimbocca alla Romana</b>	16,00
<b>27.) Kalbsnieren in Senfsauce</b>	18,00
<b>28.) Cordon Bleu</b>	18,00
<b>29.) Geschmorter Ochsenschwanz</b>	22,00

Beilage: Gemischtes Gemüse und Rosmarinkartoffeln