

– Vorspeisen –

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

– Pinsa Romana Ø 30 cm – alle mit Tomatensauce

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

Alle extra Zutaten kosten einen Aufpreis von 2,50 €

– Nudeln –

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

– Fischgerichte –

22.) Dorade vom Grill	19,00
23.) Scampi vom Grill	22,00
24.) Lachsfilet vom Grill mit Hummercrème	19,00
25.) Fritto Misto mit Aioli Crème	19,00

– Fleischgerichte –

25.) Osso Buco	22,00
26.) Saltimbocca alla Romana	16,00
27.) Kalbsnieren in Senfsauce	18,00
28.) Cordon Bleu	18,00

Beilage: Gemischtes Gemüse und Rosmarinkartoffeln