

Antipasti freddi / kalte Vorspeisen

Fegato d'Anatra, Mi-cuit	35.50
Foie gras, (Entenleber aus Frankreich) mit karamellisierten Zwiebeln, Früchte und hausgemachter Tomatenconfit	
Carpaccio di Pesce Spada	29.50
Carpaccio vom Schwertfisch mariniert	
Carpaccio di Manzo alla Toscana	29.50
Carpaccio vom Rindsfilet mariniert mit frischen Kräutern	
Carpaccio d`Agnello alla Genovese	29.50
Lammrückenfilet Carpaccio mit Parmesan und Rucola	
Jamon Iberico „Pata Negra“	38.50
Eine Delikatesse aus Spanien, Iberischer Schinken „Pata Negra“ mit gerösteten Mandeln	

Antipasti Caldi / warme Vorspeisen

Gamberoni alla piastra con Rucola	35.50
Riesencrevetten grilliert, mit Rucola an Balsamico	
L`Insalate di filetti di Seppie tiepido	29.50
Lauwarme Sepie-Filets tranchiert auf Rucola mit Tomatenwürfeln	
Insalata Formentino con Fegato di Vitello al Balsamico	29.50
Nüsslersalat mit frischer, geschnetzelter Kalbsleber an Balsamico Sauce	
Zuppa Pavese	12.50
Rinds Bouillon mit Ei, Toastbrot und Parmesan	
Sinfonia di Verdure	13.50
Hausgemachte Gemüsesuppe	
Vellutata di Granchio	16.50
Krabbenfleisch-Cremesuppe	

