

# Empfehlung

## Vorspeise

**Duetto di zucchini grigliati e peperoni al forno con mozzarella di bufala**  
Duett aus gegrillten Zucchini und Paprikafilet aus dem Ofen mit Büffel-Mozzarella € 9,50

## Vitello tonnato

Hauch dünnes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Creme € 10,50

## Nudelgerichte und Pizza

**Pizza con mozzarella di bufala, crudo e pomodorini**  
Hausgemachte Steinofen Pizza mit Büffel-Mozzarella, Parmaschinken und angemachten Kirschtomaten € 10,50

**Panciotti alle melanzane e scamorza su crema di pomodorini e gocce di bufala**  
Teigwaren mit Auberginen- und Scamorzakäse-Füllung auf einer Kirschtomaten-Sauce mit Tropfen von Büffel-Mozzarella-Creme und Basilikum € 12,50

## Tagliatelle alle punte di fegato e funghi

Eierbandnudeln mit gebratenen Jung-Bullen-Leber-Steifen und Champignon € 12,50

## Fettuccine al tartufo nero d'Abbruzzo

Eierbandnudeln mit frisch gehobeltem schwarzen italienischen Trüffel aus Abruzzen in Butter-Parmesan-Sauce € 15,50

## Hauptgerichte

### Fegato alla veneziana

Gebratene Jung-Bullen-Leber mit Zwiebeln und Weißwein-Sauce dazu Patata Brava € 16,50

### Filetto di tonno alla griglia impanato al sesamo

Gegrilltes Thunfisch-Filet (Tashimi Qualität) in Sesam-Kernen Paniert, an Zucchini-Creme und Zitronen-Emulsion € 17,50

### Pepata di cozze al limone

Miesmuscheln in eigenen Sud mit Zitronen und Crostini € 9,50

## Dessert

### Soufflé al pistacchio con gelato alla nocciola

Heißes, weißes Soufflé mit weichem Pistazien-Kern an Haselnuss-Eis € 6,50