

# Wochenempfehlung

|     |                                                                                                                                                                           |         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 300 | Frisches Lachstatar auf cremiger Avocado<br>Fresh salmon tartare on creamy avocado                                                                                        | 26,50 € |
| 304 | Trüffel-Pasta auf mediterrane Art mit Kirschtomaten<br>Truffle-filled pasta in Mediterranean style with cherry tomatoes                                                   | 26,50 € |
| 306 | Ravioli mit Kürbisfüllung all'arrabbiata, garniert mit Rucola und Parmesan<br>Ravioli with pumpkin filling all'arrabbiata, garnished with rocket and parmesan             | 20,50 € |
| 312 | Linguine mit zartem Oktopus (Polpo) nach mediterraner Art verfeinert<br>Mediterranean-style linguine with polpo                                                           | 29,50 € |
| 317 | Alice – frittierte Mini-Sardellen, mit frischen Beilagensalat<br>Alice – Crispy fried baby anchovies, served with a fresh side salad                                      | 17,50 € |
| 319 | Filet vom Seeteufel alla Livornese mit Oliven, Kapern,<br>Knoblauch an Tomatensauce<br>Fillet of monkfish alla Livornese with olives, capers, garlic with tomato sauce    | 39,50 € |
| 314 | Gegrillte Dorade mit frischem Tagesgemüse<br>Grilled sea bream with fresh vegetables of the day                                                                           | 33,50 € |
| 331 | Paccheri - mit italienischer Salsiccia in Tomatensauce<br>Paccheri – large tube pasta with Italian salsiccia in tomato sauce                                              | 22,50 € |
| 332 | Paccheri mit Baby-Calamari und Zucchini, verfeinert mit Knoblauch &<br>Kirschtomaten<br>Paccheri with baby calamari and zucchini, refined with garlic and cherry tomatoes | 27,50 € |
| 335 | Zarter Lammlachs vom Grill in Barolosauce, serviert mit<br>Rosmarinkartoffeln<br>Grilled lamb loin with Barolo sauce and rosemary potatoes                                | 32,50 € |