

# Empfehlungen

- 297 Hausgemachte Fischsuppe alla Calabria mit Meeresfrüchten € 20,50  
Calabrian-style seafood fish soup
- 293 Hausgemachte Spinatblattsuppe aus frischen Spinatblättern € 8,50  
Spinach leaf soup
- 296 Parmesansuppe mit Trüffel Öl € 10,50 *Parmesan soup with truffle oil*
- 317 Alice – Knusprig frittierte Mini-Sardellen, mit frischen Beilagensalat € 19,50  
Alice – Crispy fried baby anchovies, served with a fresh side salad
- 300 Frisches Lachstatar auf cremiger Avocado € 29,50  
Fresh salmon tartare on creamy avocado
- 336 Tagliatelle mit frischem weißem Spargel, Kirschtomaten und Olivenöl € 26,50  
Tagliatelle with fresh white asparagus, cherry tomatoes and olive oil
- 337 Spargelteller mit Parmaschinken, Salzkartoffeln an Sauce Hollandaise € 24,50  
Asparagus platter with Parma ham and boiled potatoes with hollandaise sauce
- 312 Linguine mit zartem Oktopus (Polpo) nach mediterraner Art verfeinert € 30,50  
Mediterranean-style linguine with polpo
- 314 Gebrillte Dorade mit frischem Tagesgemüse € 31,50  
Grilled sea bream with fresh vegetables of the day
- 330 Paccheri mit würziger 'Nduja in cremiger Tomatensauce mit Auberginen € 24,50  
Paccheri with spicy 'Nduja in a creamy tomato sauce with eggplant
- 332 Paccheri mit Baby-Calamari und Zucchini, verfeinert mit Knoblauch  
& Kirschtomaten € 28,50  
Paccheri with baby calamari and zucchini, refined with garlic and cherry tomatoes
- 335 Zarter Lammlachs vom Grill in Barolosauce serviert mit Rosmarinkartoffeln € 38,50  
Grilled lamb loin with Barolo sauce and rosemary potatoes
- 107 Risotto in intensiver Rotweinsauce, kombiniert mit knackigem Gemüse € 27,50  
Risotto in a rich red wine sauce, combined with vegetables
- 341 Tortelloni mit Lachsfüllung in feiner Orangensauce € 29,50  
Tortelloni with salmon filling, served in a fine orange sauce
- 444 Tortellacci gefüllt mit grünem Spargel in Orangensauce € 29,50  
Tortellacci stuffed with green asparagus in orange sauce

*Buon Appetito*