Alessio's EMPFEHLUNGEN

296 Parmesansuppe mit Trüffel Öl € 10,50
Parmesan soup with truffle oil

293 Hausgemachte Spinatblattsuppe aus frischen Spinatblättern € 8,50
Spinach leaf soup

294 Steinpilz-Cremesuppe € 12,50
Cream of porcini mushroom soup

297 Hausgemachte Fischsuppe alla Calabria mit Meeresfrüchten € 20,50
Homemade Calabrian-style fish soup with seafood

334 Zart gegrillte Jakobsmuscheln auf cremigem Erbsenpüree und Salat € 34,50
Tender grilled scallops on creamy pea puree and salad

326 Miesmuscheln in Tomaten- oder Weißwein-Sauce € 17,50
327 Mussels in tomato or white wine sauce

311 Ossobuco alla milanese (geschnittene Kalbshaxe) dazu Risotto € 32,50
Ossobuco Milanese style with rice

335 Zarter Lammlachs vom Grill in Barolosauce serviert mit Rosmarinkartoffeln € 38,50
Grilled lamb loin with Barolo sauce and rosemary potatoes

343 Linguine mit Venusmuscheln und feinen Safranfäden in aromatischem Olivenöl € 29,50
Linguine with clams and delicate saffron threads in aromatic olive oil.

344 Risotto alla Carbonara Italiana mit zart konfiertem Eigelb € 24,50
Risotto alla Carbonara Italiana with Delicately Confit Egg Yolk

317 Alice - Knusprig frittierte Mini-Sardellen, mit frischen Beilagensalat € 19,00
Alice – Crispy fried Baby anchovies, served with a fresh side salad

314 Gegrillte Dorade mit frischem Tagesgemüse € 31,50
Grilled sea bream with fresh vegetables of the day

312 Linguine mit zartem Oktopus (Polpo) nach mediterraner Art verfeinert € 30,50
Mediterranean-style linguine with polpo

332 Paccheri mit zarten Baby-Calamari in feinem Olivenöl und Kirschtomaten € 29,50
Paccheri with tender baby calamari in fine olive oil and cherry tomatoes