



Antipasti freddi / kalte Vorspeisen

Fegato d`Anatra, Mi-cuit Foie gras, (Entenleber) mit karamellisierten Zwiebeln und Tomatenconfit	29.50
Carpaccio di pesce spada Carpaccio vom Schwertfisch	28.50
Carpaccio di Manzo alla Toscana Carpaccio vom Rindsfilet mariniert mit frischen Kräutern	28.50
Carpaccio d`Agnello alla Genovese Lammrückenfilet Carpaccio mit Parmesan und Rucola	27.50
Jamon Iberico „Pata Negra“ Eine Delikatesse aus Spanien, Iberischer Schinken „Pata Negra“ mit gerösteten Mandeln	35.50

Antipasti caldi / warme Vorspeisen

Gamberoni alla piastra con Rucola Riesencrevetten grilliert mit Rucola	28.50
L`Insalate di filetti di Seppie tiepido Lauwarmer Seppie Filet tranchiert auf Rucolabett mit Tomatenwürfeln	28.50
Insalata Formentino con Fegato di Vitello al Balsamico Nüsslersalat mit frische Kalbsleber geschnetzeltes an Balsamico	28.50
Sinfonia di verdura Hausgemachte Gemüsesuppe	11.50
Vellutata di granchio Krabbenfleisch Cremesuppe	14.50
Anolini di manzo in Brodo Mit Rindfleisch gefüllte Teigtäschchen in Consommé	12.50
Zuppa Pavese Bouillon mit Toastbrot, Ei, Parmesan und Tomaten	11.50