

Antipasti-Vorspeisen

| | |
|---|--------------|
| Bruschetta con pomodorino e basilico ^{f,g} Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum | 6,50 |
| Caprino in Crosta di Speck Ziegenkäse mit Südtiroler Speck-Kruste auf Wildkräutersalat und Cofetture | 13,50 |
| Gambas Aglio e Olio ^k Geschälte Gambas in Chili-Knoblauchöl | 12,90 |
| Pepata di Cozze al Vino Bianco ^m Frische Miesmuscheln in Weißweinsauce oder in Tomatensauce | 13,50 |
| Vitello Tonnato ⁱ Kalbsbraten-Carpaccio in Thunfischsauce garniert mit Karpen aus Pantelleria | 14,50 |
| Carpaccio di Manzo Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet nach Art des Hauses | 14,90 |
| Burrata con San Daniele ^{d,f,g,n,1} Burrata-Käse serviert auf Cocktailtomaten, Rucola und San Daniele Schinken | 15,50 |
| Insalata di Mare ^{i,k,m} Frischer Meeresfrüchtesalat (Sepia, Oktopus, Gambas, Calamari, Miesmuscheln) in Zitronenvinaigrette | 16,50 |
| Tagliere di Salumi e Fromaggi ^{d,n,1} Verschiedene italienische (Villani) Aufschnitte (Salami, Parmaschinken, Capocollo, Frischkäse) aus dem Piemont und Oliven auf einem Holzbrett serviert | 17,90 |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unserer Karte auf der letzten Seite