



Die letzte Winterkarte „Specialità invernali III“



Passata di verdure con croutons (Passierte Gemüsesuppe mit Croutons)	€ 6,50
Brodetto di calamari e gamberi nella crema (Eintopf aus Calamaris und Garnelen in der Creme)	€ 12,50
Triglie rosolate con salatine (Rotbarbenfilet mit Kräutern gebraten an Blattsalate)	€ 10,-
Fegatini d'agnello alla griglia con soncino (Gegrillte Lammleberstreifen an Feldsalat)	€ 11,-
Tagliolini con i scampi (Feine Bandnudeln mit Langostinos)	€ 14,-
Tagliatelle al ragout di vitello (Bandnudeln mit Kalbsragout)	€ 12,-
Ravioli di ricotta con salsa ai carciofi (Ravioli mit einer Ricottafüllung an Artischockensauce)	€ 12,-
Ossobuco alla Milanese (Geschmorte Kalbshaxenscheibe „Mailänder Art“)	€ 16,-
Medaglioni di rospo al vino bianco e contorni (Seeteufelmedaillons an einer Weißweinsauce, dazu Beilagen)	€ 18,-
Mousse Bianca su salsa all'arancio (Weißes Mousse an Blutorangensauce)	€ 6,-
Crème caramel	€ 5,-

Sprechen Sie uns gerne an, auf...

- frische ital. Antipasti aus der Vitrine
- Überraschungsmenü (5-Gang) ab 2 Personen... p.P € 35,-

Wir wünschen einen guten Appetit / un buon appetito

