

menu

I NOSTRI ANTIPASTI

Boccaccio Antipasto classico, 18.9

Unsere gemischte Vorspeise aus Gemüse, Meeresfrüchte, Schinken Melone und Mozzarella Caprese

Spada affumicato con finocchi e arance, 22.9

Geräuchertes Schwertfischcarpaccio mit Fenchel und Orangen angemacht mit Olivenöl und Zitrone

Melanzana ripiena di verdure e mozzarella di bufala, 16.9

Auberginenhälfte gefüllt mit Gemüse, leicht gratiniert mit Mozzarella

Parmigiana di melanzana 16.9

Auberginenauflauf geschichtet mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmesan und Ei

LE NOSTRE INSALATE

Mista classica, 6.9

Gemischter Salat

Finocchi e arance, 13.90

Fenchel Orangensalat angemacht mit Olivenöl und Zitrone

menu

LE NOSTRE PASTE

Spaghetti alla chitarra con polpo e Carciofi 20.4

Handgemachte Spaghetti mit Krake und Artischocken

Fusillo con zucca e granella di pistacchio di Bronte 17.4

Spiralförmige Nudeln mit Kürbis und Pistazien aus Sizilien

Zito all' Amatriciana 16.9

Röhrennudeln mit Kirschtomaten, Zwiebel, Guancialespeck (Nackenspeck) und geriebenem Schafskäse

I NOSTRI SECONDI

Trancetto di merluzzo con riduzione di vino rosso e cipollotto fondente 29.9

Kabeljau mit Portweinreduzierung, Frühlingszwiebeln und Kartoffeln

Scaloppina ai carciofi aglio e prezzemolo 32.9

Kalbsschnitzel aus der Pfanne mit Weißweinsosse und Artischocken geschwenkt in Olivenöl, Knoblauch und Petersilie

Weinbegleitung

...und den passenden gekühlten Wein haben wir für Sie auch

BIANCHI

Piemonte, Gavi di Gavi DOCG "Monserito"

Tenuta Carretta 0,7l 15.9

Campania, Biancolella

"Tenuta Frassitelli" DOCG

Casa d' Ambra 0,7l 16.4

ROSSI

Campania, Per'E Palummo DOCG 19.9

Casa d' Ambra

Piedirosso

Abholpreise inkl. Steuern