

*Antipastí*

*K.p.*

*Guance di maialino con carpaccio di arance avocado e finocchio* 11,50/14,50  
*Spanferkelbäckchen mit Orangen, Avocado und Fenchel Carpaccio*

*Tartara di manzo con papaya capperi e crudité di verdure* 11/14,50  
*Rindertatar mit Papaya, Kapern und Gemüse-Crudité*

*Calamaretti saltati in padella con insalata di Wakame* 12,50/15,50  
*Soutierte Baby-Calamari auf Wakame Algen*

*Tortino di melanzane viola, burrata e lamelle di pecorino sardo* 11,50/14,50  
*Violett-Auberginen Törtchen, Burrata und sardische Pecorino Blätter*

*Tagliere di prosciutti e salami* 12,50/14,50  
*Holzbrett mit feinen Schinken und Salami*

*Zuppa del giorno*  
*Tagessuppe*

*Primi piatti*

*K.p.*

*Ravioli di caprino e menta con salsa al limone* 14,00/16,00  
*Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Minze in einer Zitronen-Sauce*

*Linguine con coda di astice e zucchine* 22,00  
*Linguine mit Hummerschwanz und Zucchini*

*Risotto Carnaroli con asparagi verdi, zafferano e ricotta salata* 16,00  
*Risotto "Carnaroli" mit grünem Spargel, Safran und gesalzener Ricotta*

*Gnocchetti sardi al pesto, con pomodorini „Perino“ e fagiolini* 14,50/16,50  
*Sardische Gnocchi mit Pesto, Perino Kirschtomaten und Keniabohnen*

## CARNI

K.p.

*Medaglioni di vitello al dragoncello con asparagi bianchi* 28,00/32,00  
*Kalbsmedaillon mit Estragonsauce, und weiße Spargel*

*Tagliata di manzo con rucola e parmigiano* 20,50/26,50  
*Rindertagliata vom Flank-Steak, auf Rucolasalat und Parmesan*

*Saltimbocca alla Carmelo con purè all'olio e verdure di stagione* 23,00/26,00  
*Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ mit Ölkartoffelpüree und Saison Gemüse*

*Petto di anatra al miele, purè di patate viola e taccole* 22,00 /29,00  
*Entenbrust mit Honig-Balsamico mit lila Kartoffelpüree und Zuckerschoten*

### Gerne beraten Wir Sie zu unserem Aktuellen Fischangebot

*Alle unsere Gerichte werden nur mit unserem Olio Extra Vergine di oliva aus eigenen Anbau Zubereitet , dass Sie auch bei uns Kaufen Können!!*

*Fl. 0,5 € 13,50 - Fl. 0,75 € 16,50*

- Chelucci produziert Hartweizenpasta und auch Eierteigwaren; Giuseppe verwendet ausschließlich die Weizensorten aus der Region und nutzt die traditionellen Herstellungsverfahren-Ausformung in Bronzen Pressen und langsame Trocknung. 3-5 Tage, in den auf max. Grad erwärmten Kammern. Für Eiernudeln werden nur frische, von Ort Aufgeschlagene Eier, verwendet.*

*Sie können sich nur schwer entscheiden? Wir empfehlen unsere Gäste, ab 2 Personen ein Überraschungsmenü: 3 Gänge € 44,00, - 4 Gänge € 52,00*

*Falls Sie eine Firmierung Ihrer Rechnung wünschen, teilen Sie uns dies bitte vor der Ausstellung der gewünschten Inhalte mit. Eine nachträgliche Ausstellung verursacht Kosten sowie Mehrarbeit und ist daher nicht möglich. Wir danken für Ihr Verständnis*