

Antipasti

Misto salumi	19.50
Carpaccio di finocchio	10.-
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
Polpo alla ligure	16.50
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
Mozzarella di bufala	16.50/28.50
Büffelmozzarella mit geschmortem Radicchio Tardivo und Balsamico	
Carciofi alla romana	14.-
Geschmorte Artischocken mit Minze, Petersilie und Knoblauch	
Olive	5.-

Primi (als Vorspeise 5.- Reduktion)

Gnocchi al pomodoro	24.-
Fatti in casa	
Linguine nere con gamberi, panna e pomodori	33.-
Sepiaspaghetti mit Wildfang-Crevetten, Tomaten und Rahm	
Trofie al pesto genovese	27.-
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
Rigatoni al sugo di salsiccia	24.50
(Salsiccia von der Macelleria Fulvi)	

Secondi

Battuta di manzo all'aglio e peperoncino	29.50
Rindspillard	
Brasato al vino rosso	33.-
In Rotwein marinierter und geschmorter Rindsbraten	
Seppioline con riso venere	32.50
Kleine gebratene Tintenfischli mit Peperoncini und Knoblauch auf Venerereis	
Carciofo mammole ripieno	29.-
Mammole Artischocke gefüllt mit Ziegenquark auf Wurzelspinat mit Schwarzwurzel, Haferwurzelpurée und Kumquatvinaigrette	

Contorni

Verdure del giorno	9.50
Lenticchie Castelluccio-Linsen (Umbrien)	9.50
Patatine Bratkartoffeln mit Salbei	8.-
Polenta bramata con parmigiano	9.50

Dolci

Bunet	9.50
fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
Panna cotta	9.-
Fatta in casa mit Sanddornsauce	
Torta della casa	9.-
fatta in casa Schokoladenkuchen	
I Gelati fatti in casa	6.-
Vanille, Schoggi, Gelato del giorno	
Panna	1.50
Leicht geschlagener Rahm	