

Antipasti

Misto salumi	19.50
Carpaccio di finocchio	10.-
Fenchelcarpaccio mit Parmesan	
Polpo alla ligure	16.50
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasche - Oliven	
Caprese	16.50/28.50
Büffelmozzarella mit Tomaten	
Calamaretti fritti	12.-
Frittierte Tintenfischli mit Sardellenmayonnaise und Zitrone	
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
Rindspaillard	
Galletto alla griglia	30.-
Ganzes Mistkratzerli (Bretagne) aus dem Big Green Egg auf Holzkohle grilliert	
Seppie al nero	36.-
Gebratene Tintenfischstücke in der eigenen Tinte mit Peperoncini, Knoblauch, Koriander und schwarze Fregola sarda	
Barbabetola	29.50
Gekochte und rohe junge farbige Randen mit Burata	

Contorni

Verdure del giorno	9.50
Lenticchie Castelluccio-Linsen (Umbrien)	9.50
Patatine al forno	8.-
Polenta bramata con parmigiano	9.50

Dolci

Bunet	9.50
fatto in casa Piemontesischer Schoggi-Amarettoflan	
Panna cotta	9.-
Fatta in casa mit Himbeersauce	
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	