



„ Empfehlungen des Hauses “

	EURO
• Feldsalat mit gebratenen Pilzen und Speck	7,-
• Vitello Tonnato mit Kapern und einer Thunfischsauce	8,50
• Feldsalat mit gebratener Entenleber in Marsala Fina	8,90
• Hausgemachte Fischsuppe (Art Bujabese)	9,-
• Blattsalat mit gebratener Kalbsleber in Balsamico	9,50
• Lauwarme Meerefrüchtesalat	9,50
• Frische Muscheln mit frischen Kräutern, in Tomato- und Weißweinsauce	9,50
• Ruccula Salat mit gebratenen Gambas	9,70
• Kalbsleber in Butter und Salbei mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	14,50
• Ossobocco (Kalbshaxe) alla milanese mit Risotto in Safran	17,50
• Lammcarée vom Grill mit Knoblauch und frischen Kräutern und Beilagen	19,50

„Frische Nudeln“

• Gnochi mit Ochsenschwanz in Rotweinsauce	9,-
• Ravioli mit Kürbisfüllung in Butter und Parmesan	9,20
• Ravioli mit Spinat- & Ricottafüllung in Butter, Salbei und Parmesan	9,20
• Bonbon Nudeln mit Pistazien & Limettenfüllung in Zitronenbutter	9,20
• Schwarze Tortelloni mit Lachsfüllung in Schnittlauchsauc	9,30
• Bonbon Nudeln mit Walnuss und Mascarponefüllung	9,50
• Mezzelune mit Entenfüllung alla Orange	9,50
• Mezzelune mit Hirsch-Maronenfüllung und frischen Kräuter in Rotweinsauce	9,70
• Grüne Tagliatelli „monte e mare“ mit Garnelen und Austernpilze	10,70

