Empfehlung vom Chef

Antipasto misto della casa	24,50
Großer gemischter italienischer Vorspeisenteller	
Carpaccio di Tonno Affumicato	21,50
Geräucherter Thunfisch Carpaccio	
Parmigiana	18,50
Auberginen auflauf in einer Tomate-Parmesan Sauce	
Pappardelle Porcini Salsiccia	24,50
Hausgemachte breite Bandnudeln mit Steinpilzen und Salsiccia in Weißwein-Sauce	
Tagliolini al tartufo	24,50
Hausgemachte Bandnudeln in einer Trüffelbuttersoße, mit gehobeltem Trüffel	
Paccheri al Ragù di Cinghiale	24,50
Breite Rohr-Nudeln mit Wildschweinragout	
Taglierini Neri con Capasante	25,50
Schwarze Bandnudeln mit Jakobsmuscheln in einer Tomaten-Weißwein Sauce	
Salmone al Pepe Rosa	28,50
Lachsfilet in einer Rosa-Pfeffer-Sahnesauce mit Kartoffeln Beilage	
Duetto di Pesce	34,50
Gegrillter Thunfisch und Schwertfisch Steak auf einem Gemüse Bett	
Polipo alla Griglia	26,50
Gegrillter Octopus Tentakel auf einem Gemüse Bett	
Baccalá con Lenticchie	26,50
Kabeljaufilet mit frischen Linsen und Kartoffeln Beilage	
Bistecca Mediterranea	28,50
Rumpsteak in einer Pikante Tomaten-Sauce mit Oliven und Kapern und Kartoffeln Beilage	
Bistecca Chiodini	28,50
Rumpsteak mit einer Pfifferling Rahm Sauce mit Kartoffeln-Beilage	
Medaglioni di Manzo al Tatufo	36,50
Zarte Rindermedaillons in einer Trüffelbutter-sauce mit Tagliolini Beilage und frischen Trüffel	
Filetto Ai Porcini	36,50
Argentinisches Rinderfilet in einer Steinpilz-crème-Sauce mit Kartoffeln Beilage	
Saltimbocca alla Romana	24,50
Kalbsfleisch mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce, dazu eine Kartoffel-Beilage	
Surf and Turf	34,50
Rumpsteak und 3 Gamberoni vom Grill mit Kartoffel Beilage	