

Italienische Wochen

Vorspeisen

Überbackene Auberginen

Auberginenscheiben vom Grill mit Zucchini und Tomate,
mit Käse überbacken, dazu Ciabatta

9,50 €

Südtiroler Bauernplatte

Speckknödelsuppe, Südtiroler Speck, Pancetta, ,
Mailänder Salamí, Grana Padano, Gorgonzola,
Trauben, Walnüsse und Ciabatta

11,50 €

Bruschetta

Geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomatenwürfeln

6,90 €

Gemischter Vorspeisenteller

Mozzarella-Tomaten, eingelegtes Gemüse, Bruschetta,
Mailänder Salamí, ital. Schinken,
Melone, Grana Padano, Grissini und Ciabatta

11,50 €

Hauptgerichte

Italienische Grillpfanne alla arrabiata

Schweinerückensteak, Rindersteak und Schweinefilet
vom Grill dazu scharfe Specknudeln, ligurische grüne
Bohnen und Salat

19,50 €

Saltimbocca alla Romana

Schweineschnitzel mit Salbei und ital. Schinken gespickt,
dazu Gnocchi, Tomatensoße und überbackenes Gemüse

18,50 €

„Stroh und Heu“

Paglia e fieno

Weißer und grüner Bandnudeln in Pilzsahnesoße, mit
italienischem Schinken und Parmesanspänen

16,50 €

Bowl „Bella Italia“

Salat, Gurke, Tomate, Melone, italienischer Schinken,
Grana Padano, mit Balsamicodressing und Carrozza
(gegrillter Käsetoast)

15,50 €

Hauptgerichte

Piccata milanese

*Kleine Schweineschnitzel im Parmesanmantel
ausgebacken, auf Strozzapreti mit Tomatensoße
(nordital. Nudelsorte), dazu Salat*

17,90 €

Fettuccine mit Meeresfrüchten

*Bandnudeln mit Tomatensoße und
Meeresfrüchtespezialitäten vom Grill und ausgebacken*

18,50 €

Fritto misto di mare

*Ausgebackene Filets von Seeteufel, Dorade und Roter
Meerbarbe sowie verschiedene Meeresfrüchte, dazu
Ciabatta, eingelegtes Grillgemüse und Salat*

23,50 €

Dessert

Panna cotta

mit Früchten der Saison

6,90 €

Cannoli

*Mandelgebäckröllchen mit Vanillecreme gefüllt,
mit Früchten der Saison*

6,90 €