

Zuppa – Suppe – Soup

Minestrone	9.90
Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	
Crema di pomodoro	10.90
Tomatencrèmesuppe <i>Tomato cream soup</i>	

Unsere Suppen sind natürlich hausgemacht

Insalata – Salate – Salad

Insalata mista grande	15.90
Grosser gemischter Salatteller <i>Large mixed salad plate</i>	
Insalata di tonno	16.90
Thunfischsalat <i>Tuna salad</i>	
Insalata mista	10.90
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	
Insalata verde	8.90
Grüner Salat <i>Green salad</i>	
Bunter Blattsalat	
mit lauwarmen Pilzen an einer Gemüsevinaigrette	15.90
Insalata di pomodori e cipolla	10.90
Tomatensalat mit Zwiebeln <i>Tomato salad with onion</i>	
Insalata alla Caprese	12.90
Tomatensalat mit Zwiebeln und Mozzarella <i>Tomato salad with onion and mozzarella cheese</i>	

Antipasti – Vorspeisen – Starters

Bruschetta	8.90
Knoblauchbrot <i>Toasted garlic bread</i>	
Bruschetta „Abruzzen“	9.90
Knoblauchbrot mit frischen Tomaten <i>Toasted garlic bread with fresh tomatoes</i>	
Bruschetta „Tricolore“	10.90
Knoblauchbrot mit Tomaten, al Pesto und Knoblauch <i>Toasted garlic bread with tomato, pesto and garlic</i>	
Focaccia	7.90
Pizzabrot <i>Pizza bread</i>	
Ravioli di magro „burro e salvia“	15.90
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Blattspinat und Ricotta Gratiniert mit Käse und Salbeibutter <i>Homemade ravioli stuffed with spinach leaf and Ricotta cheese topped with smelt cheese and sage</i>	
Ravioli di Lachs	
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Lachs, Kapern und Meerrettich an einer Safransauce	15.90
<i>Homemade ravioli filled with salmon, Capers and horseradish in a saffron sauce</i>	
6 Lumache „Ménétreil“ gratinate	15.90
6 grosse Schnecken „Ménétreil“ überbacken <i>6 large baked snails „Ménétreilgratines</i>	
Carpaccio „Piemontese“	19.90
Rohes, dünnes Rindsfilet auf Basilikum-Marinade <i>Beef Carpaccio on basilikum marinade</i>	