



# Sommer Empfehlung

## Vorspeisen

- 60 **Prosciutto melone:** Honigmelone mit Parmaschinken 9,50
- 62 **Insalata sfiziosa:** Blattsalate, Rucola, Tomaten, Oliven, Fenchel, Artischockenherzen, Mozzarellawürfeln und Knoblauch Crostini. Angemacht mit Apfelessig Vinaigrette. 8,50
- 68 **Insalata di Pasta e spada:**  Fusilli Nudelsalat mit Schwertfischwürfeln, Cocktailtomaten, Sellerie, frische Minze, Auberginenwürfeln, Oliven 9,50
- 651 **Cocktail di lenticchie al parmigiano con speck croccante:** Linsen Antipasto-Cocktail im Glas, mit knusprigen Baconfilets und Crostini, vermischt mit einer Parmesan-Olivenöl Emulsion. 7,50
- 656 **Insalata fresca estate:** Div. Blattsalate, mit Honigmelone, Parmaschinken, Mozzarella, Parmesanspäne und Walnüsse. Serviert mit Melone-Apfel Vinaigrette. 8,50
- 665 **Insalata al croccante:** Mit Blattsalat, knusprigen Speck, Fenchel, Oliven, Basilikum, Mais, Tomaten, Feta Käse, (Hauchdünnes Sardisches Fladenbrot mit Olivenöl) 8,50
- 69 **Uova ripiene all'avocado:** Gefüllte Eierhälften mit Avocado, Walnüsse, Basilikum, Zitrone und Parmesan, serviert auf Blattsalate. 7,50
- 661 **Antipasto fresco:** Erfrischend-leichte Sommer Vorspeise mit Büffelmozzarella, Bresaula, Orangenscheiben, dazu Orangen Vinaigrette. 11,50
- 147 **Vitello Tonnato:** Zarte Kalbsfleischscheiben, bedeckt mit einer leckeren Thunfischcreme, mit Kapern, Oliven und Zitrone. 10,50
- 657 **Carpaccio di tonno:**  Thunfisch-Carpaccio in Grapefruit-Minze Vinaigrette, garniert mit gerösteten Mandeln, frischer Fenchel und Grapefruitfilets. 12,50

## Hauptspeisen

- 77 **Spaghetti alle olive:** Die ungekochte Mischung aus entkernten Oliven, Basilikum, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Mozzarella und Olivenöl, wird mit den frisch gekochten Spaghetti serviert. 8,50
- 114 **Bavette all'avocado:** Die Mischung aus ungekochtem Basilikum, Petersilie, rohe Tomatenstücke, Walnüsse und Avocados werden in die frischen Nudeln beigemischt und sofort serviert 8,50
- 638 **Spaghetti Carciofi Tonno:**  Spaghetti mit Tomatenwürfel, Artischocken, Borlotti-Bohnen, Anchovis, Thunfisch, Basilikum Parmigiano und Olivenöl. 8,50
- 653 **Conchiglioni con spada, limone e menta:**  Große Nudeln in Muschelform mit einer erfrischenden Mischung aus Schwertfisch, Zucchinifilets, Zitrone und Minze. 9,50
- 655 **Petto di Pollo al gusto esotico:** Hähnchenbrust in einer erfrischenden exotischen Soße aus Portwein Mango und Kokosflocken, garniert mit Mandelsplitter. Dazu Beilagen. 12,50
- 658 **Branzino aromatico agli agrumi**  
Gegrillter Seewolf, bedeckt mit einer erfrischenden Mischung aus frischen Grapefruitfilets, Orangenfilets, Zitronenfilet, frische Minze und geriebenen Ingwer. 19,50  
Angemacht mit Olivenöl und frischem Pfeffer