2 Gänge Menü

Antipasto-Primo
Antipasto-Secondo
Primo-Secondo

ANTIPASTI

Misto della casa: Italinische Käse und Wurst, unsere gegrillte Gemüse

Vitello tonnato, Kalbfleisch, Thinfisch-Kapern sauce

Carciofi alla Romana, Arischoken römische art

Jakobsmuscheln in Zitrone Vinagrette

PASTA

Alle Pasta Sorte sind im Haus Selbstgemacht mit Hartweizengriess

Rigatoni Gorgonzola, Haselnüsse, Radicchio di Treviso, Parmigiano Reggiano 24 Monat

Spaghettoni Amatriciana, traditionell Rezept aus Amatrice (Roma), Tomatensoße, Guanciale (schweinebäckchen), Majoran, Pecorino Romano

Paccheri Baby Calamar, Tomaten reduktion, Baslikum oliven Öl

SECONDI

Ribye steak tagliata ca. 250 gr, Rucola, Balsamico Essig aus Modena

Gegrillte Kalb Filet ca. 180 gr, frische Kräuter

BEILAGE DES TAGES: Kartoffelpüre mit schwarze Trüffel
Artischocke römische Art

DESSERT

Tiramisù Haselnüsse aus Piemont

Pannacotta, Tonka, Himbereen

Schokolade Sorbet, cacao-crumble

2 Courses Menu

Antipasto-Primo
Antipasto-Secondo
Primo-Secondo

APPETIZER

Misto della casa: Italian cheese and sausauge, our grill vegetables

Vitello Tonnato, veal meat, tuna-kapper sauce

Carciofi alla Romana, artichokes roman way

Scallops in lemon vinagrette

PASTA

All Pasta type are homemade with durum wheat semolina

Rigatoni Gorgonzola, hazelnuts, radicchio Treviso, Parmigiano Reggiano 24 M

Spaghettoni Amatriciana, traditional Amatrice (Roma) recipe, tomatoesauce, gualciale (porckcheek), marjoram, Pecorino Romano

Paccheri baby calamar, tomatoes reduktion, basil olives oil

SECONDI

Ribeye steak Tagliata ca. 250 gr, Rucola, Balsamico aus Modena

Grill Veal filet ca. 160 gr, fresh herbs

SIDE DISHES: mashed poatoes with black truffle
Artichoke roman way

DESSERT

Tiramisù hazelnuts from Piemonte

Pannacotta, tonka bean, rasberry

Chocolate sorbet, cacao-crumble

Menù 2 Portate

Antipasto-Primo
Antipasto-Secondo
Primo-Secondo

ANTIPASTI

Misto della casa: Salumi e formaggi, le nostre verdure grigliate

Vitello Tonnato

Carciofi alla romana

Capasanta con vinagrette di limone

PASTA

(Pasta fresca fatta in casa)

Rigatoni Gorgonazola, nocciole, Radicchio di Treviso, Parmigiano Reggiano 24 Mesi

Spaghettoni alla Amatriciana

Paccheri con Baby Calamari, riduzione di pomodoro, olio al basilico

SECONDI

Tagliata di Ribeye ca. 250 gr, Rucola, Balsamico di Modena

Filetto di vitello alla griglia ca. 160 gr, erbe aromatiche fresche

CONTORNI: purè di patate con tartufo nero
Carciofo alla romana

DOLCI

Tiramisù nocciola Piemonte

Pannacotta, fava Tonka, lamponi

Sorbetto al cioccolato, crumble al cacao