


ANTIPASTI

Gazpacho andaluso di verdure,  12.—
servito con anguria grigliata, basilico e chips di pane
Andalusische Gemüse-Gazpacho, serviert mit gegrillter Wassermelone,
Basilikum und Brotchips (1,12)

Insalata Caprese con pomodori colorati, mozzarella di bufala, 17.80/27.80
olio extra vergine d'oliva, pinoli e basilico
Caprese-Salat mit farbigen Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl Extra Vergine,
Pinienkernen und Basilikum (7)

Melone con prosciutto crudo di Parma, 22.—/29.—
lamponi e grissino artigianale
Melone mit Parma-Rohschinken, Himbeeren und Grissino (1)

Vitello tonnato 27.—/38.—
Fein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce (3,4,7,10,12)

PRIMI

Risotto con pomodorini del Piennolo del Vesuvio, 26.—
mandorle, basilico e crema di stracciatella di bufala
Risotto mit Piennolo del Vesuvio Tomaten,
Mandeln, Basilikum und Creme von Büffelstracciatella (7,8,12)

SECONDI

Filetto d'Orata alla griglia su melanzane al forno, 44.—
olive taggiasche e olio al basilico, servito con patate al rosmarino
Gegrilltes Doradenfilet auf Ofen-Auberginen, Taggiasca-Oliven und
Basilikumöl, serviert mit Rosmarinkartoffeln (4,7,12)

Piccata di vitello alla milanese, servita con zucchine grigliate, 42.—
pesto di basilico e spaghetti al pomodoro
Klassische Kalbs-Piccata Mailänder Art, serviert mit gegrillten Zucchini,
Basilikum-Pesto und Spaghetti mit Tomatensauce (1,3,7)