



FEBBRAIO

★ TAGLIATELLE MASCHERATE (Bandnudeln mit einem Ragout aus Kalbsbäckchen in leichter Käsesauce, garniert mit Walnüssen, Parmesan und gerösteten Mortadella-Würfeln)	18,50 €
★ STROZZAPRETI IO E TE (Im Parmesanlaib geschwenkte frische Nudeln - serviert am Tisch - mit Wildschweinragout, Artischocken, geschälten Kirschtomaten und Steinpilzen, garniert mit frittierten Artischocken und geräuchertem Ricotta)	19,50 €
★ PASTA MESE D'AMORE (Gefüllte Nudeln in einer leckeren mediterranen Tomatensauce mit frischem Thunfisch und Jakobsmuscheln, garniert mit Parmesan)	19,50 €
★ PIZZA ARLECCHINO (Weiße Pizza mit Mozzarella, Garnelen, Steinpilzen und Pancetta, garniert mit geräuchertem Ricotta, Basilikum, Balsamico-Creme und Trüffel)	18,50 €
★ SPIEDINO MALEDETTA PRIMAVERA (Gegrillter Fischspieß in Cointreausauce mit Birne und Salbei, garniert mit Bottarga ‚Rogen‘, Parmesansplittern und geröstetem Pancetta)	28,50 €
★ TONNO PULCINELLA (Mit Sesam panierter frischer Thunfisch vom Grill, in Streifen geschnitten, auf Rucolabett, garniert mit Rotweinsauce, Mandarinen, geräuchertem Ricotta und Trüffel)	30,50 €
★ SEPPIA OGNI SCHERZO VALE (Sepia gefüllt mit gegrillter Zucchini, Aubergine und Thunfisch in scharfer Tomatensauce mit Artischocken, im Ofen gratiniert mit Parmesan)	24,50 €
★ SCALOPPINNA MILLE BACI (Wildschweinschnitzel mit Artischocken in Marsalasauce, überbacken mit Pancetta und Büffelmozzarella, garniert mit frittierten Artischocken und Parmesan)	26,50 €
★ GUANCIALE DI CARNEVALE (Geschmorte Kalbsbäckchen mit Birnen in Rotweinsauce, garniert mit Pistazien, Pane Carasau ‚knuspriges Fladenbrot‘, gerösteten Mortadella-Würfeln und Burrata)	29,50 €
★ TAGLIATA CORIANDOLO (Rinderfilet in Streifen geschnitten in Cointreausauce mit italienischen Kräutern und Mandarinen, garniert mit Burrata, Mandeln und Trüffel)	36,50 €
Jedes Fischgericht mit Beilagensalat und Reis. ★ Jedes Fleischgericht mit Tagesbeilage.	
★ DOLCE LA LUNA DI FEBBRAIO (Cremiges Parfait mit Pistazien)	8,50 €

