





## ANTIPASTI - VORSPEISEN



Piccola / Klein

	<b>Insalata verde</b> / Grüner Salat	8.-	<b>10.-</b>
	<b>Insalata mista</b> / Gemischter Salat	9.-	<b>11.-</b>
	<b>Gamberi alla griglia su letto d'insalata con asparagi</b> Riesencrevetten vom Grill auf Salatbett mit Spargeln		<b>18.-</b>
	<b>Bruschetta con pomodori e un poco di aglio</b> Bruschetta mit Tomaten und etwas Knoblauch		<b>9.50</b>
	<b>Gamberi „PIL PIL“ piccanti, nel pentolino</b> Gamberi "PIL PIL" pikant, im Tonpfännchen	18.50	<b>28.-</b>
	<b>Cocktail di gamberi</b> / Crevettencocktail		<b>14.-</b>
	<b>Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano</b> Rindscarpaccio mit Parmesanstückchen	17.-	<b>25.-</b>
	<b>Crema di asparagi</b> / Spargelcrèmesuppe		<b>9.-</b>

## PASTA - TEIGWAREN

Piccola / Klein



	<b>Gnocchi allo zafferano „una specialità del nostro Chef“</b> Gnocchi an Safransauce "eine Spezialität von unserem Chef"	14.-	<b>20.-</b>
	<b>Spaghetti aglio, olio, peperoncino e pancetta</b> Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncino und Speck	14.-	<b>20.-</b>
	<b>Spaghetti alla bolognese</b>	10.-	<b>16.-</b>
	<b>Ravioli di asparagi alla panna</b> (pasta fresca) Frische Ravioli mit Spargelfüllung an einer Rahmsauce	14.-	<b>20.-</b>