







ANTIPASTI - VORSPEISEN

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

PASTA - TEIGWAREN

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