








ANTIPASTI - VORSPEISEN

		Piccola / Klein	
	Insalata verde / <i>Grüner Salat</i>	8.-	10.-
	Insalata mista / <i>Gemischter Salat</i>	9.-	11.-
	“Insalata Caprese” Pomodori, mozzarella di Bufala e basilico <i>Tomaten, Bufala-Mozzarella und Basilikum</i>	10.50	16.50
	Gamberi „PIL PIL“ piccanti, nel pentolino <i>Gamberi “PIL PIL” pikant, im Tonpfännchen</i>	18.50	28.-
	Cocktail di gamberetti / <i>Crevettencocktail</i>		14.-
	Gamberi alla griglia su letto d'insalata con anacardi <i>Crevetten vom Grill auf Salatbett mit Cashewnüsse</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 pomodoro / <i>Tomatencremesuppe</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 ricotta e spinaci alla panna (pasta fresca) <i>Frische Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an einer Rahmsauce</i>	14.-	20.-