



### Carta stagionale - Saisonkarte

#### Zuppa, Insalate e Antipasti – Suppe, Salate und Vorspeisen

##### ZUPPA TOSCANA CON MELOGRANO

Toskanische Tomaten-Brot-Suppe mit Knoblauch und Basilikum, etwas scharf,  
verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Einlage von Granatapfel ..... 7,00 €

##### INSALATA ALLA CATALOGNA E BIETOLA

grüne Salate mit Radicchio, Catalogna (angenehm bitteres Gemüse aus Apulien),  
Mangold, Champignons, Knoblauch, roten Zwiebeln, Cocktail-Vinaigrette ..... 11,00 €

##### INSALATA ALL' ARANCIO

diverse Salatsorten mit in Brandy - Sherry - Karamell eingelegten Orangen,  
Käse, Thunfisch, Vinaigrette -Orangendressing, garniert mit Tomaten, Eiern,  
Oliven und karamellierter Orangenschalen Julienne ..... 11,00 €

##### TACCHINO IN SALSA VERDE

Truthahnbrustscheiben überzogen von grüner Sauce aus Petersilie, Cornichons,  
Silberzwiebeln, Anchovis, Pellkartoffeln, Knoblauch, Olivenöl und Rotweinessig ..... 11,00 €

##### FINOCCHI GRATINATI

Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken ..... 12,50 €

##### CANNELLONI DI VERZA ALL' EMILIANA

Wirsingrollen mit delikater Füllung aus Kalb- und Rindfleisch,  
auf Béchamel- Tomatensauce, gratiniert mit Grana Padano ..... 13,00 €

#### Specialità di Farinacei - Teigspezialitäten

##### POLENTA PASTICCIATA ALL'EMILIANA

Polenta geschichtet mit Bolognese-Béchamelsauce,  
mit Butterflocken, Parmesan, etwas Tomate, überbacken mit Käse ..... 11,50 €

##### ORECCHIETTE ALLA BARESE

Öhrchennudeln mit Olivenöl, Knoblauch, Broccoli  
Tomatenstückchen, Parmesan, Anchovis und scharfen Peperoni ..... 12,00 €

##### FUSILLI ALLA FINANZIERA D' OCA

Spiralnudeln mit Gänsefleisch, Zwiebeln, getrockneten Steinpilzen,  
frischen Champignons, Lorbeer, trockenem Marsala, legiert mit Sahne ..... 13,00 €

##### PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI

Riesen Maccheroni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, überbacken mit  
Béchamel- Tomatensauce, Basilikum, mildem Käse, Parmesan und Butterflocken ..... 13,50 €

##### PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E VOLATILE

Riesen Maccheroni, gefüllt mit Ricotta und Geflügelfleisch überbacken mit  
Béchamel- Tomatensauce, Basilikum, mildem Käse, Parmesan und Butterflocken ..... 14,00 €

##### CAVATELLI DEL BUONGUSTAIO CON FINOCCHI

Frische Nudeln aus Apulien mit Fenchel, Pinienkernen, Knoblauchscheiben,  
Olivenöl extra vergine, scharfen Peperoni und etwas Tomatensauce ..... 14,00 €

##### RISOTTO AL VINO ROSSO E RADICCHIO

Risotto mantecato mit Rotwein, Radicchio, Butter und Parmesan ..... 14,00 €

##### SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON GAMBERI E VERDURE

Handgemachte, viereckige Spaghetti mit 5 Garnelen ohne Schale, Knoblauch,  
Olivenöl, Peperoni, Zucchini, Karotten, gelber Paprika und Strauchtomaten ..... 16,00 €

##### TAGLIATELLE BIANCHE AI PORCINI AL TARTUFO

weiße Bandnudeln mit Steinpilzen, in  
Sahnesauce, aromatisiert mit weißem Trüffel Öl ..... 16,00 €



### Carta stagionale - Saisonkarte

#### Pesce - Fisch

##### SCORFANO IN CROSTA SU PATATE

Rotbarschfilet auf Kartoffeln in knuspriger Brotkruste mit Knoblauch,  
Staudensellerie, roten Zwiebeln, Thymian, Parmesan, Olivenöl ..... 22,00 €

##### SALMONE SU CREMA D'ASTICE

Lachsfilet auf Hummercremesauce ..... 23,00 €

##### LUCIOPERCA SU LENTICCHIE

gebratenes Zanderfilet auf geschmorten Linsen, beträufelt mit Balsamico ..... 23,00 €

##### SPADA ALLA SASSI CON MANDARINO

Schwertfisch- Tranche in Butter gebraten mit Salbei und Mandarinen ..... 26,50 €

##### GAMBERONI CON VINO ROSSO ALLA CALABRESE

Hummerkrabben geschwenkt mit Olivenöl, Zwiebeln, Kräutern und  
in kräftiger Rotwein-Tomatensauce mit kalabrischen, scharfen Peperoni ..... 26,00 €

#### Carne - Fleisch

##### FARAONA ALLA CREMA DI CASTAGNE

Perlhuhn Suprême, abgelöscht mit Brandy auf Kastaniencremesauce ..... 19,50 €

##### CONIGLIO ALLA CACCIATORA

Kaninchenstücke am Knochen, geschmort mit Knoblauch, Zwiebeln, Pilzen,  
schwarzen Oliven, Peperoni, in Weißweinsauce mit etwas Tomatensauce ..... 19,50 €

##### COSCIA DI LEPRE IN SALMI CON POLENTA

Wildhasenkeule geschmort, in kräftiger Rotwein-Sauce mit  
Gemüse und Kräutern, serviert mit gebratener Polenta ..... 19,50 €

##### BRASATO DI MANZO

Geschmorter italienischer Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce ..... 19,50 €

##### FEGATO ALLA SASSI SU RUCOLA

Kalbsleber in Butter gebraten mit Salbei auf Rucola ..... 21,00 €

##### PETTO D' ANATRA ALLO SCALOGNO

Entenbrust mit Schalotten, in Rotweinsauce und etwas Tomaten ..... 22,00 €

##### SOTTOFILETTO ALLA GRIGLIA CON BALSAMICO E SEMI DI ZUCCA

Rumpsteak gegrillt, beträufelt mit Balsamico, bestreut mit Kürbiskernen ..... 22,50 €

##### FILETTO AL MARTINI ROSSO E RIBES

Gegrilltes Rinderfilet auf Martini Rosso- Sauce mit scharfen  
Peperoni, Preiselbeeren und roten Johannisbeeren ..... 26,00 €

#### Dolce - Dessert

##### CACHI CON MARASCHINO E GELATO VANIGLIA CON OLIO DI ZUCCA

Kakifrüchte mit Maraschino-Likör und Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen ..... 6,50 €

##### SORBETTO AL LIMONE E PROSECCO

Zitronen Sorbet mit Prosecco ..... 7,00 €

##### SORBETTO SAN VITTORIA

Cassis- Sorbet mit Prosecco und Granatapfel ..... 7,50 €

##### SORBETTO ALLA CRISTINA

Passionsfrüchte-Sorbet mit Prosecco und Melone ..... 7,50 €

##### CASSATA DI PANETTONE E LIMONCELLO

Cassata aus Panettone Classico mit Sultaninen und kandierten  
Früchten, gefüllt mit Schoko- und Vanilleeis, beträufelt mit Limoncello-Likör ..... 7,50 €

##### ARANCE AFFOGATE CON GELATO ALLE NOCI

frische Orangen, eingelegt in Karamelsauce, mit trockenem Sherry,  
Grand Marnier und Brandy, serviert mit Walnuss- Eis ..... 8,00 €