

Antipasti - Vorspeisen

insalata di pomodori	Tomatensalat Zwiebeln Kapern Balsamico	9
citted`	Brotsalat Fenchel Kirschtomate Stangensellerie	9
tartare di tonno	Thunfisch-Tartar Galia-Melone Basilikum	20
ricotta fresca	gegrillte Aubergine Pinienkern-Salsa Ofentomate	13
polipo	Tintenfisch lauwarm Paprika Petersilie	17
carciofi fritti	frittierte Artischocken Zitrone	13
san daniele & melone	Büffel-Mozzarella Melone San Daniele Schinken	17
antipasto misto	Auswahl aller Vorspeisen für 2 Personen pro Pers. (ohne tartare di tonno)	25

Primi - Pasta

risotto ai carciofi	sämiges Risotto Artischocken	16
linguine vongole	Linguine mit Venusmuscheln (nur Freitag)	16
strozzapreti cremosi	geschwungene Pasta Taleggio-Käse Zucchini Bottarga	17
tagliatelle rustici con porcini	Tagliatelle frische Steinpilze Olivenöl	18
linguine con scampi	Garnelen Kirschtomate Lauch	20



LA CUCINA

RISTORANTE

Secondi - Hauptgerichte

involtini pugliesi

Röllchen vom Wiesenkalb Waldpilz-Risotto | geschmorter Chicoree | Pecorino 31

filetto di branzino

Filet vom Wolfsbarsch grünes Gemüse | Limonen-Salsa | „patate schiacciate“ 29

cosciotto di agnello

Geschmorte Lammhaxe Zwiebelcreme | Gnocchi | Rosmarin 28

tagliata di manzo

Scheiben vom Rind Peperonata | Kartoffelecken | Ruccola 29

patate schiacciate

Ofenkartoffel ‚zerdrückt‘ grünes Gemüse | Limone & Olivenöl 17

Dolci - Dessert

tiramisù hauseigenes Rezept 9

pistacchio e bacche Pistazieneis | frische Beeren | Amarettini 10

affogato al caffè La Cucina Vanilleeis | Espresso | Rum 9

pasticciotto con crema Mürbeteigörtchen gefüllt | Vanilleeis 12

gelati /sorbetti Eiscreme oder Sorbet pro Kugel 2,50 Euro