

I NOSTRI MENÙ



NATALE ITALIANO

GLI ANTIPASTI

Cozze gratinate 18.5
Gratinierte Miesmuscheln, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl

I PRIMI PIATTI

Tagliarini fatti in casa 26.5 29.5
alle vongole e bottarga
Hausgemachte Tagliarini, Venusmuscheln, Meeräschenrogen

Sautè di cozze e vongole 26.5
Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln

Sautè di vongole 28.5
Sautierte Venusmuscheln

Sautè di cozze 24.5
Sautierte Miesmuscheln

À scelta al vino bianco o in brodetto di pomodoro
e peperoncino
Nach Wahl im Weissweinsud oder im Tomatensud mit Peperoncino

Servito con crostoni all'aglio
Serviert mit Knoblauchbrot

I SECONDI PIATTI

Baccalà fritto con insalata di broccoli e cavolfiori 33.5
al limone e patate naturali
Frittierter Kabeljau, Broccoli-Blumenkohlsalat, Zitrone, Salzkartoffeln

Arrosto di vitello con salsa bruna al rosmarino, 35.5
risotto e verdure di stagione
Kalbsbraten, Rosmarinjus, Risotto, Saisongemüse

DOLCI

Scomposta di ricotta e pere con biscotto Lotus 10.5
Ricotta, Birnen und Lotusbiscuit im Glas