

## ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

### **Frittura di calamari**

*Frittierte Tintenfische*

*Fried calamari*

25

### **Cono di Pane, stracciatella e prosciutto crudo**

*Frittiertes Fladenbrot mit cremigem Mozzarella und Rohschinken*

*Fried flatbread with stracciatella (creamy mozzarella) and prosciutto*

21

### **Antipasto Aroma per due persone (für 2 Personen)**

*Prosciutto crudo, Bruschette, Mozzarella in Carrozza, Reiskroketten und Grillgemüse*

*Prosciutto crudo, bruschettas, Mozzarella in Carrozza, rice croquettes, and grilled vegetables*

42

### **Carpaccio di Polpo**

*Tintenfisch-Carpaccio*

*Octopus Carpaccio*

21

### **Involtino di Melanzana in salsa di pomodoro e provola**

*Auberginenröllchen in Tomatensauce gefüllt mit Provolakäse*

*Eggplant rolls in tomato sauce filled with Provolone cheese*

19

## PRIMI PIATTI / ERSTE GÄNGE / FIRST COURSES

### **Rigatoni Amatriciana o Carbonara**

*Pasta mit Guanciale-Speck, Tomatensauce und Pecorino oder mit Guanciale-Speck, Ei und Pecorino*  
*Pasta with Guanciale, tomato sauce, and Pecorino cheese or with Guanciale, egg, and Pecorino cheese*

22/26

### **Pappardelle crema peperoni, Melanzane, Zucchini e Provolone**

*Pappardelle mit Peperoni, Auberginen, Zucchini und Provolone-Käse*

*Pappardelle with bell pepper cream, eggplant, zucchini, and Provolone cheese*

23/27

### **Bucatini al pesto di Pistacchio e Gamberi**

*Pasta an Pistazienpesto und Garnelen*

*Pasta with pistachio pesto and shrimp*

29/34

### **Casarecce con Salsiccia, Porcini e Formaggio di Fossa**

*Pasta mit Ital. Bauernwurst, Steinpilzen und Fossa-Käse*

*Pasta with Italian sausage, porcini mushrooms, and Fossa cheese*

29/34

**Restano a disposizione / Weiterhin verfügbar / Also available:**

**Cacio e Pepe & Gricia**

## SECONDI PIATTI / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

### **Melanzane alla parmigiana**

*Überbackene Auberginen*

*Eggplant Parmesan*

31

### **Saltimbocca alla romana con verdure e patate**

*Kalbsschnitzel mit Rohschinken serviert mit Gemüse und Ofenkartoffeln*

*Veal Saltimbocca with ham, served with vegetables and roasted potatoes*

42

### **Tagliata di Manzo dello Chef**

*Rindstagliata mit Sesam, serviert mit Gemüse und Ofenkartoffeln*

*Chef's Beef Tagliata with sesame, served with vegetables and roasted potatoes*

44

### **Filetto di manzo con guanciale**

*Rindsfilet im Guanciale-Speckmantel, serviert mit Gemüse und Ofenkartoffeln*

*Beef fillet wrapped in Guanciale (Italian bacon), served with vegetables and roasted potatoes*

55

### **Gamberoni al Forno in salsa piccante con Verdure**

*Gebackene Garnelen in scharfer Sauce mit saisonalem Gemüse*

*Baked prawns in spicy sauce with seasonal vegetables*

48

### **Pesce del giorno con patate e verdure**

*Tagesfisch mit saisonalem Gemüse*

*Fish of the day with seasonal vegetables*

Tagespreis

## DOLCI / NACHSPEISEN / DESSERTS

(Tutti fatti in casa / Alle hausgemacht / All homemade)

### **Tiramisù della casa**

*Tiramisu nach Art des Hauses*

*Tiramisu in the style of the house*

15

### **Mousse al cioccolato**

*Schokoladenmousse*

*Chocolate Mousse*

14

### **Panna cotta ai Frutti di Bosco**

*Panna cotta mit Waldbeeren-Confit*

*Panna Cotta with Mixed Berry Confit*

13

### **Sbricciolata con crema al cioccolato**

*Krümmlkuchen mit Schokoladencreme*

*Crumble Cake with Chocolate Cream*

14