

ANTIPASTI

PITA MEDITERRANEA

Pita-brot, Kirschtomaten, wilde Rucola, Parmesanflocken, Basilikum-Mayonnaise

*Pita con pomodorini Ciliegino, Rucola Selvatica, Parmiggiano reggiano,
Maionese di Basilico.*

euro 11,90

(A,G,C,N)

TARTARE DI MANZO

Rindertartar mit Bio-Ei, Butter, Sardinen, Shalotten, gesüßte Brotblätter

Tartara di Manzo con Uova Bio, con guarnizioni di Burro, Scalogno, Veli di Pane dolce.

euro 13,90

(A,G,D,M)

TARTARE DI TONNO

Roter Thun, Zitruszitronette, Avocado, Olivenöl extra vergine, rosa Pfeffer, hawaiianisches Salz, knusprige Waffel und Orangenchips.

*Tartarre di tonno fresco, Avocado, Olio E.v.o. , Pepe rosa, Sale delle hawaii,
Cialda Croccante e chips di arancia.*

euro 13,90

(A,D,N)

INSALATA "RICCA"

Gemischter Salat, Rucola, Kirschtomaten, Birnen, Äpfel, Walnüsse, Gurken, Knoblauchbrotcroutons.

*Insalata Misticanza, Rucola, Pomodorino Ciliegino, Cetriolo, Pera, Mela, Noci e crostini di pane profumato
all'aglio.*

euro 7,90

(A,E)

PRIMI PIATTI

INSALATA DI RISO ALLA "PUTTANESCA"

Venere Reissalat, Kirschtomaten, Knoblauch Halium, Kapern, schwarze Oliven, Sardellen, Burrata Stracciatella.

Riso Venere, pomodorino fresco, Olio all'aglio, Capperi, Olive, Acciughine e Stracciatella di Burrata.

euro 12,90

(D,G)

PACCHERI ESTIVI...

"Paccheri", gefüllt mit Ricotta, Zucchini, Basilikum und dem Duft von Sorrento Zitrone, gelber Kirschtomate und Basilikumsprossen.

Paccheri ripieni con Ricotta, Zucchini, Basilico e Zeste di Limone di Sorrento, su specchio di pomodorino giallo e germogli di basilico.

euro 14,90

(A,G)

SPAGHETTI VONGOLE E SALICORNIA

Spaghetti mit Muscheln und Salicornia-Gemüse

Spaghetti con Vongole e Salicornia (Asparago di mare).

euro 15,90

(A,O,R)

"SCIALATIELLI CONFIT"

Pasta "Scialatielli" mit Confit-Tomaten, Aromen aus dem Garten und Parmiggiano Reggiano-Waffel.

Speciale Pasta Napoletana con pomodori aromatizzati confit e cialdina di Parmigiano Reggiano.

euro 13,90

(A,G)

CONTORNI

INSALATINA VERDE

Misticanza condita con Olio EVO e Aceto Balsamico.

Grüner Salat mit Balsamico essig

euro 4,50

(O)

POMODORINI E CIPOLLA

Insalatina di pomodorini ciliegino con anellini di cipolla rossa.

Kirchentomaten mit Rote Zwiebel.

euro 4,50

PATATE AL ROSMARINO

Patate Baby al forno profumate al rosmarino.

Rosmarin Kartoffeln.

euro 4,50

SPINACI AL BURRO

Spinaci Saltati in Padella con burro.

Gebutterter Spinat.

euro 4,50

(G)

SECONDI PIATTI

SALMONE AGLI AGRUMI

Gebatener Lachs mit grüner Safransauce und Salat aus Zitrusfrüchten.

Filetto di Salmone Scottato, su Salsa verde allo zafferano e Insalatina di agrumi.

euro 14,90

(D,O,P)

FILETTO GLASSATO

Gebatenes Rinderfilet, glasiert mit Wein und Schokoladensauce, serviert mit Birnen-Chips und Songino-Salat.

Filetto di Manzo glassato alla salsa di Vino rosso e Cioccolato, servito con chips di Pera e Insalata di Songino.

euro 24,90

(G,O)

LA BISTECCA "DEL FABBRO"

RibEye (300 g) serviert mit neuen Kartoffeln mit Rosmarin.

Entrecote, servita con patate al forno profumate al rosmarino

euro 24,90

(G,O)

CALAMARI RIPIENI

Gebatener Tintenfisch, gefüllt mit Ricotta, Brot, Pistazien, Zucchini, Zitronenschale und sautierten Zucchini Blüten

Calamaro ripieno con Ricotta, Pane aromatizzato, Pistacchi, Zucchini, Zeste di Limone e Fiori di Zucchina Saltati.

euro 17,90

(A,D,R,G,H)

DESSERT

TIRAMISU' AL GRAND MARNIER

Grand Marnier Tiramisu mit Mascarponecreme, Savoiard, Grand Marnier Espresso und Kakaopulver.

Biscotti Savoiard, Crema al Mascarpone, Caffè Espresso, Polvere di Cacao e Grand Marnier

euro 6,90

(A,G,C,H,E)

TARTELLETTE DI "AMALFI"

Mürbeteig, Zitronencreme, "Meringa" und Zitronenchips..

Pasta frolla ripiena alla crema al Limone di Amalfi e Meringa e chips di Limone.

euro 6,90

(A,G,C,H,E)

MILLEFOGLIE AI FICHI

Blätterteig mit Chantilly-Sahne, frischen Feigen, Honig und gehackten Walnüssen.

Pastafoglia con crema chantilly, Fichi freschi, Miele e granella di Noci.

euro 6,90

(A,G,C,H,E)

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO

Schokolade Panna Cotta, Vanille-Mousse, geröstete Haselnüsse und Obst der Saison.

Panna cotta al Cioccolato, Chantilly alla Vaniglia, Nocciole Tostate e Frutta di Stagione.

euro 6,90

(A,G,C,H,E)