

## SPECIALITA DI CARNE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

- 100 Bistecca con cipolle <sup>C</sup>** **30,90**  
Argent. Rumpsteak – Zwiebeln – Kräuterbutter
- 101 Bistecca al pepe verde <sup>C,H</sup>** **30,90**  
Argent. Rumpsteak – grüne Madagaskar-Pfeffersauce
- 102 Costolettine a scottadito <sup>H</sup>** **28,90**  
kurz angebratene Neuseeländische Lammkoteletts – Knoblauch – Rosmarin
- 103 Carré di agnello in crosta di olive e senape <sup>A,B,C,H</sup>** **35,90**  
Neuseeländisches Lammkarree – Oliven-Senfkruste – Barolo-Rotweinjus
- 104 Tagliata di manzo <sup>C</sup>** **35,90**  
Black-Angus Rib-eye Steak – rosa gegrillt – tranchiert – Rucolabouguet – gehobelter Grana – Rosmarinkartoffeln
- 105 Scaloppine al gorgonzola <sup>A,C,E</sup>** **28,90**  
vom Kalb – würzige Blauschimmelkäse-Sauce
- 106 Saltimbocca alla romana <sup>A,B,C</sup>** **28,90**  
vom Kalb – Parmaschinken – Salbei – Weißweinsauce
- 107 Scaloppine alla pizzaiola <sup>A,B,D,K</sup>** **28,90**  
vom Kalb – Knoblauch – Kapern – Oregano – Tomatensauce – Spaghetti
- 108 Cotoletta alla milanese <sup>A,B</sup>** **27,90**  
Schnitzel aus Kalbsrücken – paniert – Preiselbeeren

Als Beilagen servieren wir frisches Marktgemüse und Rosmarin-Kartoffeln.

## SPECIALITÀ DI PESCI FISCHGERICHTE

- 140 Seppia alla griglia <sup>J</sup>** **27,90**  
Zitronen-Kräuter marinade – Knoblauch – Salat der Saison
- 141 Coda di rospo alla livornese <sup>A,D,K</sup>** **28,90**  
Seeteufel – Tomaten-Knoblauch-Taggiasca-Oliven – Basilikum
- 142 Lucioperca all' acqua pazza <sup>A,C,K</sup>** **27,90**  
Pochiertes Zanderfilet im eigenen delikatsten Sud [à la chef]
- 143 Gamberoni in padella <sup>A,L</sup>** **28,90**  
Riesengarnelen – frische Kräuter – Knoblauchbaguette<sup>A,C</sup> – Salat der Saison
- 144 Grigliata mista di pesce <sup>K,L</sup>** **35,90**  
verschiedene Fischarten nach Saison – gegrillt
- 141 /142/144** hier servieren wir als Beilagen blanchiertes, frisches Marktgemüse und Schwenk-Kartoffeln