

SPECIALITA DI CARNE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

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

Als Beilagen servieren wir frisches Marktgemüse und Rosmarin-Kartoffeln.

SPECIALITÀ DI PESCI FISCHGERICHTE

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