

# Unsere Empfehlung heute

**Carpaccio di manzo** € 14,-  
Hauchdünn geschnittenes, kaltes Rinder Filet. Auf Rucola mit Parmesan Splittern.  
Dazu gibt es Brot. (Vorspeise - rohes Rindfleisch)  
Gluten, Laktose

**Pasta e piselli** € 8,-  
Kleine Röhrennudeln (Suppennudeln) Mit Erbsen, Salsiccia- und Schinken.  
Eine Art Eintopf oder Suppe. Ein typischer Klassiker bei dieser Jahreszeit.  
Schwer zu erklären aber lecker! Mit Knoblauchbrot Scheibe.  
Gluten, Laktose

**Rigatoni al forno** € 9,-  
Röhrennudeln in Tomaten Hackfleisch- Sahne Soße mit Erbsen, Schinken und  
Steinchampignons. Mit Fior di latte Mozzarella im Ofen überbacken.  
Gluten, Laktose

**Spaghetti con coniglio** € 14,-  
Spaghetti mit Kaninchenteilen (Fleisch am Knochen). In Kirschtomaten- Olivenöl  
Soße mit Kapern und entsteinten Leccino Oliven.  
Mit Beilagensalat und Brot.  
Gluten

**Calamaretti al vino** € 21,-  
Zarte Patagonia Calamari in Weißwein Soße aus dem Ofen.  
Mit Beilagensalat und Brot.  
Gluten, Kopffüßer

**Scaloppina impanata Viennese** € 18,00  
Paniertes Kalbschnitzel (Wiener) (ca. 280g).  
Mit Beilagensalat und Pommes.  
Gluten, Ei

## Dessert

**Panna cotta** € 5,90  
Hausgemachte Panna Cotta mit hausgemachter Zitronen Soße.  
Ei, Laktose