

# Unsere Empfehlung heute

## Vitello tonnato

€ 14,-

Mittlerweile die Lieblings-Vorspeise hier bei uns im che fame!  
Schonend gegarte Kalbs Semerrolle, dünn geschnitten.  
Mit einer leckeren, cremigen hausgemachten Thunfisch Soße.  
Mit Brot.

Gluten, Laktose, Ei, Sellerie, mit Alkohol gegart

## Rigatoni al forno

€ 11,-

Röhrennudeln in Tomaten- Sahne Soße mit Erbsen, Schinken und  
Steinchampignons im Ofen mit Fior di latte Mozzarella überbacken.  
Mit Beilagensalat.

Gluten, Laktose

## Melanzane alla parmigiana

€ 13,-

Melierte und aufgeschichtete Auberginen Scheiben mit Tomatensoße, Parmesan  
und etwas Knoblauch. Mit Fior di latte Mozzarella im Ofen überbacken.  
Dazu gibt es einen Beilagensalat und Brot.

Gluten, Laktose, Ei

## Bistecca campagnola

€ 26,-

Medium gegartes Rinder Steak mit gebratenen Zwiebeln und Steinchampignons.  
Dazu gibt es Rosmarin Kartoffeln und einen Beilagensalat.

## Coperta di costate

€ 18,-

In Rotwein lang geschmorte Scheibe Hohe Rippe.  
Mit Rosamarin Kartoffeln und Beilagensalat.

Mit Alkohol gegart

## Scaloppine di cervo

€ 21,-

Schnitzelchen vom Rothirschkalb in WeinsöÙe.  
Mit Rote Beete Gnocchi und einen Beilagensalat.

Gluten, Laktose, Mit Alkohol gegart

## Tomahawk vom Rind 1.000g

€ 59,- (Zubereitung ca. 45 Minuten)

Medium-rare gebratenes Rinder Ribeye Steak mit Knochen.  
Dazu gibt es Rosmarin Kartoffeln, Beilagensalat, gebratene Erbsen und Brot.

## Calamaretti e gamberi al vino

€ 21,-

Zarte Patagonia Calamari und Garnelen in WeinsöÙe aus dem Ofen.  
Mit einem Beilagensalat und Brot.

Gluten, KopffüÙer, Weichtiere, Schalentiere, Fisch, Mit Alkohol gegart