

<i>Antipasto misto italiano – diverse ital. Vorspeisen</i>	€ 12,60
<i>Tris di Antipasto pesce – diverse Fischvorspeisen*</i>	€ 16,20
<i>Ziegenkäse im Haselnussmantel auf Rote-Beete- Carpaccio</i>	€ 13,80
<i>Ochsenfiletcarpaccio m. Trentin Grana und Rucola</i>	€ 13,20
<i>Vitello tonnato*</i>	€ 12,60
<i>Linsensuppe m. Mango, Süßkartoffeln und Curry*</i>	€ 6,80
<i>Pizza bianca m. frischen Tomaten, Schafskäse und Rucola</i>	€ 11,60
<i>Hausg. Ravioli mit Burrata-Nduja-Füllung mit Rote-Beete-Mascarponecreme*</i>	€ 14,20 ½ € 11,20
<i>Linguine mit frischen Tomaten, Scampetti und schwarzen Oliven mit Weißweinsauce</i>	€ 14,90 ½ € 11,90
<i>Hausg. Tagliatelle mit Wildhasenragout im Gemüsefond in Weißweinsauce</i>	€ 14,90 ½ € 11,90
<i>Hausg. Tagliolini al tartufo nero aus der Parmesanform</i>	€ 17,50 ½ € 14,50

<i>Saltimbocca alla Romana vom Schwein</i>	€ 19,90
<i>Fegato alla Veneziana - Kalbsleber mit Zwiebeln*</i>	€ 19,40
<i>Ochsenentrecote vom Grill mit Schalotten- Balsamicosauce</i>	€ 21,50
<i>- mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln</i>	
<i>Calamari alla griglia mit salsa verde und Salatbeilage</i>	€ 16,90
<i>Goldbrasse oder Seewolf vom Grill mit Salatbeilage</i>	€ 19,90
<i>Lachsfilet mit Orangensauce mit Salatbeilage</i>	€ 18,50
<i>Hausgemachter Tiramisú originale</i>	€ 6,20
<i>Hausgemachtes Semifreddo alle mandorle - Halbgefrorenes</i>	€ 7,20
<i>Hausgemachte Panna-Cotta mit Waldfruchtsauce</i>	€ 6,90
<i>Dolce misto - gemischte Vorspeisenplatte</i>	€ 9,90

* Bei den mit einem Stern gekennzeichneten Gerichten spenden wir 0,50€ pro verkauften Gericht an die Initiative „Krebskranke Kinder München e. V.“ im Zeitraum Januar und Februar 2022.