

Antipasti freddi e insalate *kalte Vorspeisen und Salate*

Insalata mista di stagione <i>Gemischter Saisonsalat</i>	12
Insalata "Valeriana" <i>Nüsslisalat mit Ei und Croûtons</i>	16
Polipo "Portofino" <i>Tintenfischsalat</i>	24
Prosciutto San Daniele con Mozzarella di bufala e balsamico <i>Der beste italienische Rohschinken mit Büffel-Mozzarella und Balsamico</i>	24
Carpaccio di manzo <i>Fein aufgeschnittenes rohes Rindfleisch mit Parmesan</i>	23

Antipasti caldi e zuppe *warme Vorspeisen und Suppen*

Ravioli in brodo <i>Hausgemachte Raviolisuppe</i>	18
Minestrone <i>Klassische italienische Gemüsesuppe</i>	12
Fantasia di verdure fresche <i>Verschiedene frische Saisongemüse</i>	16
	<i>als Hauptgericht</i> 28

Specialità di pasta Teigwaren-Spezialitäten

	Primo	Secondo
Ravioli al burro e salvia o al pomodoro fresco <i>Hausgemachte Ravioli (Kalbfleischfüllung) mit Butter und Salbei oder frischen Tomaten</i>	22.50	34
Tortelli al burro e salvia o al pomodoro fresco <i>Hausgemachte Tortelli (Quark-Spinatfüllung) mit Butter und Salbei oder frischen Tomaten</i>	22.00	33
Ravioli e Tortelli al burro e salvia o al pomodoro fresco	22.50	34
Cappelletti "Angela" <i>Hausgemachte Cappelletti (Rindfleischfüllung) mit Butter und Knoblauch</i>	22.50	34
Spaghetti all'astice <i>Spaghetti mit frischem Hummer</i>		52

Unsere Pasta wird täglich frisch von Hand zubereitet und kann auch "über die Gasse" gekauft werden.

Specialità di pesce Fisch-Spezialitäten

Piatto mediterraneo 49
Variation von frischen Fischfilets mit Saisongemüse vom Grill

Rana pescatrice ai sapori del sud con risotto al limone 54
Seeteufel vom Grill nach mediterraner Art mit Zitronenrisotto

Gamberoni all'amalfitana con risotto al limone 42
Riesencrevetten mit frischen Kräutern und Zitronenrisotto

Gambero rosso di Mazara con verdura fresca di stagione 65
Gambero rosso aus Mazara mit frischem Saisongemüse und Zitronensauce

Gambero rosso di Mazara ist eine Riesencrevette aus Italien. Sie wird rund um Sizilien gefischt, in einer Tiefe von bis zu 700 Metern. Die Crevetten sind leuchtend rot und zeichnen sich durch ihren hervorragenden Geschmack und ihre hohe Qualität aus.

Specialità di carne Fleisch-Spezialitäten

Scaloppine al limone con paglia e fieno <i>Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit hausgemachten feinen gelb/grünen Nüdeli an Tomatensauce</i>	46
Scaloppine alla panna con pappardelle <i>Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit hausgemachten breiten Nudeln</i>	47
Costoletta di vitello con rosmarino e contorno a scelta <i>Kalbskotelett mit Rosmarin, dazu eine Beilage nach Wahl</i>	62
Ossobuco di vitello con tagliatelle o polenta <i>Kalbshaxe mit hausgemachten Nudeln oder Polenta</i>	45
Filetto di manzo "Angela" con contorno a scelta <i>Rindsfilet im Pfännli "Angela" mit einer Beilage nach Wahl</i>	55
<i>Mit US-Rindsfilet</i>	63

Eine Beilage ist bei jedem Gericht inbegriffen

Patatine al rosmarino, pappardelle, tagliatelle, paglia e fieno, risotto milanese, risotto al limone, polenta, verdura, spinaci <i>Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Nudeln, hausgemachte feine gelb/grüne Nüdeli an Tomatensauce, Safranrisotto, Zitronenrisotto, Polenta, Gemüse, frischer Spinat</i>	8.50
--	------

Dolci Süßes

Crema al rum (<i>the one and only</i>)	11
Tiramisù	12
Panna cotta con fragole (mit frischen Erdbeeren)	12
Sorbetto al limone con Vodka o Franciacorta	15
Semifreddo al Torrone	14
Cantuccini fatti in casa con Vin Santo	14
Dessert del giorno	

Formaggi Käse

Piatto di formaggi misti <i>Auswahl an italienischen Käsesorten</i>	16.50
<i>Mit einem Glas Porto Taylors 10 years old</i>	25

