

- Zucchinicremesüppchen mit Lachs Tartar und "Zucchinistroh" € 8,50
- Insalata di pomodoro con formaggio di capra** € 13,80  
 Bunter Strauchtomatensalat mit karamellisiertem Ziegenkäse,  
 Rucola, Pfirsichspalten, roten Zwiebeln und Kürbiskerne
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino con gamberoni** € 15,50  
 Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, Lauchzwiebeln und  
 geschmolzenen Tomaten in pikantem Krustentierfond geschwenkt
- Gnocchi al tartufo e formaggio di capra con spinaci** € 15,50  
 Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse-Trüffel gefüllt,  
 mit jungem Blattspinat und Herbstpilzen in Parmesancreme
- Guazzetto di cozze „della casa“** € 15,00  
 Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses
- Spiedino di salmone e coda di rospo su melanzane** € 25,50  
 Rosmarinspieß vom Lachs und Seeteufel auf tomatisiertem  
 Kartoffel - Auberginengemüse und Basilikumpesto
- Tris di mare con mazzancolle, calamaretti e capesante** € 26,50  
 Tris aus gebratenen Riesengarnelen, Jakobsmuschel und  
 Calamaretti auf Kirschtomatenragout, Salsa verde, Salat und Brot
- Guanciale di bue stufato con crema di sedano e funghi** € 25,00  
 Ochsenbäckchen geschmort in Chianti Rotweinjus,  
 auf Selleriepüree, Speckbohnen und geschwenkten Herbstpilzen
- Panna cotta mit frischen Himbeeren und Himbeermark € 7,50
- "Café"- Crème Brulée mit Portwein-Zwetschgenkompott € 8,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme  
 gefüllt und Schokoladensauce überzogen € 7,50
- Joghurt – Mascarpone Mousse mit dreierlei Beeren € 8,50  
 und Apfel – Basilikumpüree
- Ziegenkäse mit karamellisierten Feigen Chutney,  
 Balsamico und Walnuss Krokant € 12,50