



BAR & RISTORANTE

Ganz im Zeichen der «cucina italiana» zelebrieren wir «Essen und Trinken» von seiner schönsten Seite. Unsere Pasta ist hausgemacht, das Gemüse saisonfrisch und der Wein handverlesen – lehnen Sie sich zurück und gönnen Sie sich ein Stück «Dolce vita»!

Buon appetito!!!

VINI APERTI

Carignano Rocca Rubia Riserva 10 cl 11.50 | 75 cl 71.50
DOC 2006/07

Carignano del Sulcis
Cantina di Santadi, Santadi

Vino Nobile di Montepulciano 10 cl 13.50 | 75 cl 86.50
„Lipitiresco“ DOCG 2001

Prugnolo Gentile (Sangiovese), Mammolo
Massimo Romeo, Montepulciano

*Specialità
regionali laziali e
abruzzesi*

Zuppa di Melone con Prosciutto Crudo Croccante 13.50
Kalte Melonen-Suppe mit knusprigem Rohschinken-Chip

Carpaccio di Pesce Spada con Finocchi Profumati 25.50 / 34.50
Schwertfisch - Carpaccio mit frischem Fenchel, parfümiert mit Trüffelöl

Bucatini all'Amatriciana Bianca 25.50
Bucatini mit Bauchspeck, Zwiebeln und schwarzem Pfeffer

Cannarozzetti con Ricotta e Zafferano 28.50
Cannarozzetti mit Ricottakäse, Speck und Safran

Tonnarelli Cacio e Pepe 27.50
Tonnarelli mit Pecorino - Käse (Schaf/Kuh) und Pfeffer

Triglia in Gondola 54.50
Ganze Rotbarbe (ca. 220 gr) in der Folie gegart
Mit neuen Kartoffeln, Rucola und Datteltomaten

Coniglio alla Ciociara con Risotto all'Erbette 43.50
Grilliertes Kaninchen-Filet mit Kräuterrisotto

Saltimbocca alla Romana 46.50
Kalbs-Saltimbocca mit Peterli - Rüeblli und Bratkartoffeln

Pizza del Casearo 26.50
Mit Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum

DESSERT

Cassata Sulmonese 15.50

Hausgemachte Dessertspezialität aus Krokant, Schoggi und Torrone