

## Kalte Spezialitäten/Apetizers/Antipasti:

**Insalata di stagione** € 4.50

*Gemischte Salate der Saison mit Olivenöl und Aceto Balsamico*

E: Mixed salad I: Insalata mista

**Pomodoro siciliano** € 6.90

*Tomaten-Scheiben mit passierten Sardellen, Oliven, Kapern und frisch geriebenen Parmesan*

E: Slices of tomatoes with anchovies, olives, capers and fresh parmesan cheese

I: Pomodori con salsa di achiughe, olive, caperi e parmigiano

**Carpaccio di manzo classico** € 9.90

*Rinderhuf-Scheiben mit Olivenöl, frischem Parmesan, Rucicola, Zitrone*

E: Thin slices of raw beef with olive-oil, parmesan cheese and lemon

I: Carpaccio classico con olio di oliva, parmigiano, rucicola e limone

**Antipasto misto** € 9.90

*Prosciutto Crudo, Salami milanese, Mortadella, Käse, Oliven, Cipolle...*

**Mozzarella di bufala** € 12.90

*Mit gegrilltem Gemüse, hausgemachtem Pesto und Balsamico-Glace*

E: Mozzarella-cheese with grilled vegetables and homemade pesto

I: con verdure alla griglia e pesto di genovese

**Insalata di gamberoni** € 12.90

*Blattsalate der Saison mit gegrillten Riesengarnelen und Kräutern*

E: Big, fresh green salad with grilled prawns and lemon-oil dressing

I: Insalata verde grande con gamberoni alla griglia

**Cocktail di gamberetti** € 10.90

*Klassischer Shrimps-Cocktail mit Vogerlsalat und marinierter Mango*

E: Shrimps-Cocktail with traditional dressing and slices of mango

I: Cocktail di gamberetti classic con salsa rosa e mango

## Pasta:

**Tages- Pasta-Spezialität / Pasta of the day / Pasta del giorno** € 7.90

**Spaghetti alla bolognese** € 7.90

*Mit unserem hausgemachtem Fleischragout und frischen Kräutern*

E: With meat-sauce and fresh herbs

**Spaghetti al pesto genovese** € 7.90

*mit Pesto aus Pinienkernen, frischem Basilikum und Parmesan*

E: with homemade pesto-sauce made of oil, herbs, nuts and cheese

***Penne all'arrabiata*** € 8.90

*In einer pikanten Tomatensauce mit gebratenen Speckwürfeln und frischen Kräutern*

E: *With a spicy tomato-sauce, grilled bacon and fresh herbs*

I: *Salsa di Pomodoro picante con pancetta e basilico*

***Penne „Speciale Biro“*** € 9.90

*Christof Biro's Lieblings-Penne mit Mascarpone-Tomaten-Sahnesauce und Prosciutto Crudo*

E: *Tomato-creamsauce with mascarpone-cheese and prosciutto*

I: *Salsa di Pomodoro con panna, mascarpone e prosciutto crudo*

***Penne alla vesuvio*** € 8.90

*Mit Tomatensauce, Mozzarella, schwarzen Oliven und Basilikum*

E: *with Tomato-Sauce, Mozzarella-Cheese, black olives and Basil*

I: *Salsa di Pomodoro, mozzarella, olive neri e basilica*

***Tortellini panna e prosciutto*** € 9.90

*Mit Fleisch-Fülle, in einer Sahne-Sauce mit Schinken und Kräutern*

E: *Meat-Tortellini with creamsauce, ham and fresh herbs*

I: *Tortellini di carne con panna e prosciutto*

***Hauptgerichte/Main-Courses/Secondi:***

***Paillard di manzo*** € 15.90

*Gegrillte Beiried-Scheiben vom Rind auf Ruccola, mit Kirschtomaten und Parmesan*

E: *Grilled slices of beef with rucicola-salad and parmesan cheese*

I: *Tagliata di manzo con rucicola, parmiggiano e limone*

***Sogliola „dal Conte“*** € 17.90

*Seezunge, in Olivenöl gebraten, mit Gemüse und gegrillter Polenta*

E: *Grilled sole-fish with vegetables and polenta*

I: *Sogliola alla griglia con verdure e polenta*

***Filetto di agnello „alla Guido“*** € 16.90

*Zarte Lamm-Kronen in Olivenöl gebraten mit Rosmarin-Kartoffel, Gemüse und Kräuterbutter*

E: *Grilled racks of lamb with potatoes, vegetables and herbs*

I: *Filetto di agnello con patate di rosmarino e verdure alla griglia*

***Pesce del giorno*** € 18.90

*Unser „Tages-Fisch“: Bitte fragen sie nach der täglichen Fisch-Empfehlung*

E: *Daily fish-special*

I: *Pesce fresco del giorno*

***Calamari, Spaghetti-Vongole, Scampi, Fegato alla Veneziana.....***