

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

Beef tartare classico € 10.90

Klassisches Beef-Tartar mit geröstetem Baguette

E: Nothing to say, everyone knows it, with roasted bread

I:con pane alla griglia

Pasta - Risotto:

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 romana € 8.90

mit einer Sahnesauce, Schinkenstreifen, Zucchini, und frischen Kräutern

E: With creamsauce, ham, zucchini and fresh herbs

I: Panna, prosciutto cotto e zucchini

Risotto con gamberetti e asparagi € 9.90

Risotto mit Shrimps, grünem Spargel und Safran

E: Risotto with shrimps, green asparagus and saffron

I: Risotto con gamberetti, asparagi e zeffarano

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 ruccola-salad and parmesan cheese

I: Tagliata di manzo con ruccola, 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 Pollo „alla Pietro“ € 16.90

Hühnerfilet im Prosciutto-Mantel gefüllt mit Mozzarella, dazu Rosmarin-Kartoffel u. Gemüse

E: Chicken filled with Mozzarella-cheese, grilled Prosciutto-ham, potatoes and vegetables

I: Filetto di pollo con mozzarella, prosciutto crudo, patate 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.....