

PRIMI¹

Penne all'arrabbiata ^{2,6,8} in pikanter Tomatensauce	9,50
Ravioli alla zia Rosa ^{2,5,7} -hausgemacht- nach Rosa's Rezept	15,50
Crespelle alla sorrentina ^{2,7} mit Spinat-/Ricottafüllung, überbacken	13,50
Spaghetti scampì con gamberetti ^{3,10} Spaghetti mit Garnelen	16,50
Risotto ai frutti di mare ^{3,6} mit Meeresfrüchten	16,50
Pappardelle verde con ragù Bolognese ^{2,5,8,10} grüne -hausgem.- Pappardelle mit Bolognese	15,50
Tagliatelle con salsiccia ⁹ mit Tomaten und pikanter Salsiccia	14,50

CONTORINI - BEILAGEN

Verdura del giorno - Gemüse des Tages	4,50
Patate - Kartoffeln	3,50
Fagioli alla „Lesemano“ ⁵ Weiße Bohnen mit Zwiebeln und Minze	5,-

PESCE ^{3*}

Orata all'griglia Dorade, mit Kräutern gestopft, vom Grill	19,-
Gamberi alla casa ⁶ Garnelen in Knoblauchöl	19,-
Gamberoni alla griglia Garnelen vom Grill	22,50
Grigliata mista di pesce Fischvariation vom Grill	25,-
Salmone al limone ¹ Lachs mit Zitronensauce	19,-

CARNE *

Saltimbocca alla Romana ^{1,2,10} Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei	24,50
Paillard di vitello alla griglia ⁶ Kalbspaillard vom Grill	20,50
Fegato di vitello con burro e salvia ¹ Kalbsleber in Butter und Salbei	18,50
Pollo alla Rebellin ^{1,4,5,6} Hähnchenbrustfilet in Balsamico	18,50

¹ Gluten • ² Milchprodukte • ³ Fisch/Schalentiere • ⁴ aceto enthält sulfite • ⁵ Zwiebel • ⁶ Knoblauch • ⁷ Eier • ⁸ Sellerie • ⁹ Antioxidantien • ¹⁰ Alkohol • ¹¹ Farbstoffe • ¹² Chinin

* Fisch und Fleisch sind ohne Beilagen

DOLCE

Tiramisú ^{1,2,7,}	7,50
Panna Cotta mit Himbeer-Püree ²	7,50
Crema bruciata ^{2,7}	7,50
Sorbetto al limone con o senza vodka	6,50
Affogato - Espresso mit Vaniglia-Eis	6,50

APERITIVO ¹⁰

Hugo Holundersirup, Trevisol, Soda, Limette, menta	8,-
Aperol Spritz ^{11,12} Trevisol, Aperol, Soda, arancia	8,-
Bellini Püree von weißem Pfirsich, Trevisol	8,-
Limoncello Spritz Limoncello, Trevisol, Soda, Limette	8,-
Aperitivo „Elisa“ Prosecco rosé auf Eis mit menta	7,-

AUS EIGENEM IMPORT:

Barengo, 110 Anni (Jubiläumswein) 2014, La Togata, Sangiovese grosso	17,-
---	------

ANTIPASTI

Minestrone alla Genovese ⁸ Gemüsesuppe Genoveser Art	7,-
Carpaccio di barbabietola ² Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse	13,50
Insalata Caprese ² Tomate, Mozzarella und Basilico	9,50
Antipasto di mare ^{3,6} Vorspeise aus Meeresfrüchten	20,50
Calamaretti su Rucola ^{4,3} Calamari auf Rucolasalat	13,50
Insalata di Polpo ^{3,8} Oktopussalat	16,50
Carpaccio di manzo ² Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	14,50
Vitello Tonnato ^{7,8} Kalbsfleisch in Thunfischsauce	14,50