

## PRIMI<sup>1</sup>

Penne all'arrabbiata <sup>2,6,8</sup> in pikanter Tomatensauce	€ 12,-
Spaghetti alla casa <sup>5,6</sup> mit Pilzen, Frühlingszwiebeln & Cherrytomaten	€ 18,70
Crespelle alla Sorrentina <sup>2</sup> Crêpe mit Spinat-/Ricottafüllung, überbacken	€ 18,70
Ravioli alla zia Rosa <sup>2,5,7</sup> -hausgemacht- nach Rosa's Rezept	€ 19,80
Linguine alla Mario <sup>3,9</sup> mit Flusskrebse und Gemüse	€ 20,50
Spaghetti con gamberetti in bianco <sup>3,10</sup> mit Garnelen	€ 20,50
Tortellini alla panna <sup>2,5,7</sup> mit Fleischfüllung in Rahmsauce mit Speck	€ 18,70
Tagliatelle con ragù alla Bolognese <sup>2,5,8</sup> mit Fleischsauce	€ 19,80
Tagliatelle con salsiccia piccante <sup>9</sup> mit pikanter Salsiccia	€ 19,80

## CONTORINI - BEILAGEN

Verdura del giorno - Gemüse des Tages	€ 5,-
Patate - Kartoffeln	€ 4,-
Fagioli alla „Lesemano“ <sup>5</sup> weiße Bohnen mit Zwiebeln und Minze	€ 5,-

## PESCE<sup>3</sup> \*

Orata alla griglia	€ 22,50
Dorade, mit Kräutern gestopft, vom Grill	
Insalata San Genaro <sup>6</sup> mit Garnelen und Pilzen	€ 24,50
Salmone al limone <sup>1</sup> Lachs in Zitronensauce	€ 25,-
Grigliata mista di pesce Fischvariation vom Grill	€ 28,50

## CARNE \*

Pollo alla Rebellin <sup>1,4,5,6</sup> Hähnchenbrust in Balsamico mit Kräutern	€ 22,50
Fegato con burro e salvia <sup>1</sup> Kalbsleber mit Butter und Salbei	€ 22,50
Paillard di vitello Kalbspaillard vom Grill	€ 26,-
Saltimbocca alla Romana <sup>1,2,10</sup> Kalbsmedaillon mit Parmaschinken und Salbei	€ 31,50
Filetto al pepe verde Rinderfilet mit Pfeffersauce	€ 39,-

<sup>1</sup> Gluten • <sup>2</sup> Milchprodukte • <sup>3</sup> Fisch/Schalentiere • <sup>4</sup> Aceto enthält Sulfite • <sup>5</sup> Zwiebel • <sup>6</sup> Knoblauch • <sup>7</sup> Eier • <sup>8</sup> Sellerie • <sup>9</sup> Antioxidantien • <sup>10</sup> Alkohol • <sup>11</sup> Farbstoffe • <sup>12</sup> Chinin • <sup>13</sup> Nüsse

\* Fisch und Fleisch sind ohne Beilagen

## DOLCE

Tiramisú <sup>1,2,7</sup>	€ 8,50
Panna Cotta mit Himbeer-Püree <sup>2</sup>	€ 8,50
Crema bruciata <sup>2</sup>	€ 8,50
Mascarpone con frutti di bosco <sup>2</sup> mit Beeren	€ 8,50
Sorbetto al limone con o senza vodka	€ 7,50
Affogato - Espresso mit Vaniglia-Eis ***	€ 7,50

<u>Formaggio misto</u> <sup>2</sup>	€ 11,-
Käsevariation	

## APERITIVO <sup>10</sup>

Hugo	€ 9,50
Holunderblütensirup, Trevisol, Limette, menta,	
Spritz veneziano originale	€ 9,50
Original-Spritz mit Select, Prosecco, Soda, Olive	
Aperol Spritz	€ 9,50
Trevisol, Aperol, Soda, arancia	
Limoncello Spritz	€ 9,50
Limoncello, Trevisol, Soda, Limette	

## ANTIPASTI

Minestrone alla Genovese <sup>8</sup>	€ 7,50
Gemüsesuppe Genoveser Art	
Insalata Caprese <sup>2</sup>	€ 11,80
Tomate, Mozzarella und Basilico	
Carpaccio di barbabietola <sup>2</sup>	€ 16,50
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse	
Bomba del Vesuvio <sup>1,2,7</sup>	€ 16,50
Frittierte Burrata	
Carpaccio di salmone <sup>3</sup>	€ 18,70
Lachscarpaccio m. Kräutern und rosa Pfeffer	
Calamaretti su Rucola <sup>4,3</sup>	€ 16,50
Calamari auf Rucolasalat	
Antipasto di mare <sup>3,6</sup>	€ 26,-
Vorspeise aus Meeresfrüchten	
Insalata di polpo <sup>3</sup>	€ 19,80
Oktopussalat	
Carpaccio di manzo <sup>2</sup>	€ 18,70
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	
Vitello Tonnato <sup>7,8</sup>	€ 19,80
Kalbsfleisch in Thunfischsauce	