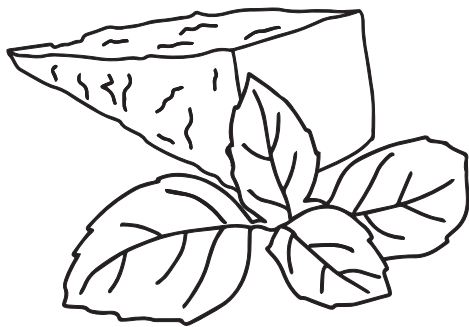




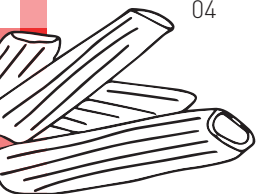


BEIM ITALIENER











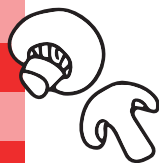
VORSPEISEN

- 01 **RINDERCARPACCIO** Hauchdünne, roh servierte Rinderhüftscheiben mit Parmesan und Olivenöl 
- 02 **MINISTRONE** Hausgemachte Gemüsesuppe nach Bauern Art 
- 03 **VITELLO TONNATO** Gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern 
- 04 **CREMA DI POMODORO** Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum 



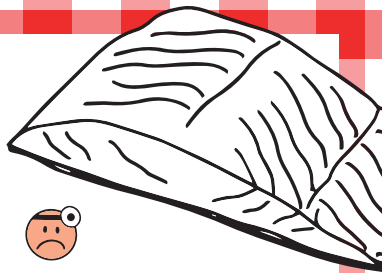
VEGETARISCHE GERICHTE

- 05 **GNOCCHI SORRENTINA** Gnocchi mit geschälten Tomaten, Rucola und Büffelmozzarella  
- 06 **INSALATA CAPRA** Gemischter Salat mit Rucola und Ziegenkäse  
- 07 **PASTA QUADRO FORMAGGI** Nudeln mit vier Käsesorten und Sahnesauce  
- 08 **PIZZA FUNGHI** Pizza mit Tomaten, Käse, Champignons, Oregano 
- 09 **GEFÜLLTE PIZZABRÖTCHEN** mit Käse und Spinat 



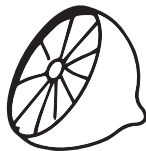
FLEISCH UND FISCH

- 10 **LASAGNE** Geschichtete Nudeln mit Hackfleischsauce und Käse überbacken
- 11 **BISTECCA ALLA GRIGLIA** Gegrilltes Rinderfilet mit grünem Spargel
- 12 **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** Kalbsfleisch mit Parmaschinken, Salbei, Weißwein, Tagliatelle
- 13 **SALMONE ALLA GRIGLIA** Lachsfilet vom Grill, Rosmarinkartoffeln



DESSERTS

- 14 **TIRAMISU** in Espresso getränkte Biskuits, Mascarponecreme, Amaretto, Kakao
- 15 **PANNA COTTA** Sahnecreme mit Erdbeersauce
- 16 **FRUCHTEISSORBET** Eisspezialität aus Früchten
- 17 **SGROPPINO** Zitronen-Sorbet mit Prosecco und Limoncello



GETRÄNKE

Mineralwasser
Grappa
Trockener Hauswein (rot / weiss)
Hugo
Espresso
Capuccino

