

# Le Specialità

## Vorspeise

**Tris di crostoni** € 6.00

3 toast mit: wrust und stracchino (Frischer Kuhkäse), leber huhn, radicchio und scamorza (kaese)

**Crostini di polenta** € 6.00

Maismehl-Brei mit zwiebelsauce, pilzesauce, italienische sauce mit Hühnerleber, oil und parmesan

## Erster Gang

**Minestrone di verdure e farro** € 9.00

Gemüsesuppe und Dinkel

**Pasta e ceci** Kichererbsen milz € 8.00

**Acqua cotta** € 9.00

Suppe mit zwiebel, frische tomaten, ei, Frischer Pecorino-Käse. Zum gegrillten Brot

**Linguine al sapore di mare** € 12.00

Pasta mit Seebarsch-Filet, squid, Muscheln, Echte Venusmuscheln, Gamelen, frische tomaten, scampi.

**Pici al sugo di anatra** € 10.00

handgedrehte Spaghetti mit entensauce

## Zweiter Gang

**Trippa fiorentina** € 10.00

Kutteln nach Florentiner Art mit tomaten sauce, Karotten, zwiebel, sellerie, knoblauch

**Brasato al chianti** € 10.00

Rind huft gekocht im chianti wein mit karotten, zwiebel,sellerie,knoblauch, rosmarin,salbei

**Grigliata di Carne** € 12.00

Gerilltes fleisch: wurst, schweinscheibe, kotolett una hunn.

**Peposo** € 10.00

Im chianti - wein gekochter rindermuskel, mit salbei, rosmarin, knoblauch, salz, pfeffer

**Maialino al forno** € 12.00

Schweinefleisch beim im ofen gekocht, mit salbei, rosmarin und knoblauch

**Pesce spada gratinato al pistacchio** € 12.00

Schwertfisch mit Pistazien

## Dessert

**Trauben süß mit Nüsse, rosmarin, anis mit vinsanto (alcohol drank)**  
€ 5,00