

Specialità Estive

CHAMPAGNE CONSIGLIATO

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	1 dl	16.5
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	75 cl	110
Moët & Chandon, France		

ANTIPASTI

VITEL TONÉ		25.8
Dünn geschnittener Kalbsbraten, Mayonnaise-Thunfischsauce, Kapern		

INSALATA DI SCAMPI		26.5
Scampi, Fenchel, eingelegte rote Zwiebeln, Datteltomaten		

PRIMI

PENNE CON MELANZANE E RICOTTA		26.5
Teigwaren mit frittierten Aubergeinen, Pfefferminze, Tomatensauce, Ricottakäse	klein	24.2

LINGUINE AGLI SCAMPI		32.5
Linguine mit Scampi, Tomatenwürfelchen und Pastis	klein	30.2

SECONDI

SALMONE ALLA GRIGLIA		39.5
Lachstranche vom Grill, serviert mit Wildreis		

TENTACOLI DI POLPO ALLA PIASTRA CON SALMORIGLIO		39.5
Tintenfischarme an einer Sauce aus Olivenöl, Zitronensaft, Pfefferminze und Petersilie, serviert mit Spinatsalat		

PIZZA

SORRENTINA		28.5
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Crevetten, Büffelmozzarella, halbgetrocknete Tomaten, Rucola		

VINO BIANCO CONSIGLIATO

«IMPERO» BLANC DE PINOT NOIR MARCHE IGT	1 dl	9.5
Pinot Noir	75 cl	69
Mancini, Marche		