

Tavolata alla Calabrese

Antipastini centro tavolo

Typische calabresische Köstlichkeiten
in die Tischmitte serviert

Raviolini al 'Nduja

Hausgemachte Ravioli mit pikanter calabresischer
Schweinswurst «'Nduja» und Burrata gefüllt

Costolettine d'agnello di montagna

Rosa gebratenes irisches Lammcarré an Kräutern und Peperoncino,
Offenkartoffeln und Gemüse

Insalata d'arance

Orangensalat mit Pistazien und eine
Kugel Vanilleglace (Gelateria dell'Alpi)

Menu ab 2 Personen à 85.00

**Wir empfehlen Ihnen unsere Weindegustation „Giro d'Italia“
die Sie durch das Menu begleitet à 32.00**

Le proposte dello chef

antipasto secondo

Il classico vitello tonnato

Kaltes fein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce

24.00

36.00

Uovo della nostra nonna Michelina

Spiegelei im Sugo gekocht, wie es unsere Nonna gemacht hat

15.50

Carpaccio di polipo all'agretto di limone e aneto

Pulpcarpaccio an einer Zitronen-Olivenölmarinade und Dill

22.00

34.00

Cozze alla pescatore

Miesmuscheln im Weissweinsud, Tomate, Knoblauch,
Peperoncino und Kräuter

19.50

32.00