

Antipasti freddi e insalate *kalte Vorspeisen und Salate*

Insalata mista di stagione <i>Gemischter Saisonsalat</i>	12
Insalata "Valeriana" <i>Nüsslisalat mit Ei und Croûtons</i>	16
Polipo "Portofino" <i>Tintenfischsalat</i>	24
Prosciutto San Daniele con Mozzarella di bufala e balsamico <i>Der beste italienische Rohschinken mit Büffel-Mozzarella und Balsamico</i>	24
Carpaccio di manzo <i>Fein aufgeschnittenes rohes Rindfleisch mit Parmesan</i>	23

Antipasti caldi e zuppe *warme Vorspeisen und Suppen*

Ravioli in brodo <i>Hausgemachte Raviolisuppe</i>	13
Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>	9
Minestrone <i>Klassische italienische Gemüsesuppe</i>	12
Fantasia di verdure fresche <i>Verschiedene frische Saisongemüse</i>	16
	<i>als Hauptgericht</i> 28

Specialità di pasta Teigwaren-Spezialitäten

	Primo	Secondo
Ravioli al burro e salvia o sugo <i>Hausgemachte Ravioli (Kalbfleischfüllung) mit Butter und Salbei oder Tomatensauce</i>	22.50	34
Tortelli al burro e salvia o sugo <i>Hausgemachte Tortelli (Quark-Spinatfüllung) mit Butter und Salbei oder Tomatensauce</i>	22.00	33
Ravioli e Tortelli al burro e salvia o sugo	22.50	34
Cappelletti "Angela" <i>Hausgemachte Cappelletti (Rindfleischfüllung) mit Butter und Knoblauch</i>	22.50	34
Spaghetti all'astice <i>Spaghetti mit frischem Hummer</i>		52

Unsere Pasta wird täglich frisch von Hand zubereitet und kann auch "über die Gasse" gekauft werden.



Specialità di pesce Fisch-Spezialitäten

Piatto mediterraneo <i>Variation von frischen Fischfilets mit Saisongemüse vom Grill</i>	49
Branzino alla griglia con risotto al limone e spinaci <i>Ganzer Wolfsbarsch vom Grill mit Zitronenrisotto und Spinat (für 2 Pers.)</i>	pro Pers. 62
Rana pescatrice ai sapori del sud con risotto al limone <i>Seeteufel vom Grill nach mediterraner Art mit Zitronenrisotto</i>	54
Gamberoni all'amalfitana con risotto al limone <i>Riesencrevetten mit frischen Kräutern und Zitronenrisotto</i>	42
Scampi alla griglia con verdura fresca di stagione <i>Scampi vom Grill mit frischem Saisongemüse</i>	65

Specialità di carne Fleisch-Spezialitäten

Scaloppine al limone con paglia e fieno <i>Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit hausgemachten feinen gelb/grünen Nüdeli an Tomatensauce</i>	46
Scaloppine alla panna con pappardelle <i>Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit hausgemachten breiten Nudeln</i>	47
Costoletta di vitello piemontese con rosmarino e contorno a scelta <i>Kalbskotelett aus dem Piemont mit Rosmarin, dazu eine Beilage nach Wahl</i>	62
Ossobuco di vitello con tagliatelle o polenta <i>Kalbshaxe mit hausgemachten Nudeln oder Polenta</i>	45
Filetto di manzo "Angela" con contorno a scelta <i>Rindsfilet im Pfännli "Angela" mit einer Beilage nach Wahl</i>	55
<i>Mit US-Rindsfilet</i>	63

Eine Beilage ist bei jedem Gericht inbegriffen

Patatine al rosmarino, pappardelle, tagliatelle, paglia e fieno, risotto milanese, risotto al limone, polenta, verdura, spinaci <i>Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Nudeln, hausgemachte feine gelb/grüne Nüdeli an Tomatensauce, Safranrisotto, Zitronenrisotto, Polenta, Gemüse, frischer Spinat</i>	8.50
--	------

Dolci Süßes

Crema Russa <i>(the one and only)</i>	11
Tiramisù	12
Panna cotta con mirtilli (mit frischen Heidelbeeren)	12
Sorbetto al limone con Vodka o Champagne	15
Semifreddo al Torrone	14
Cantuccini fatti in casa con Vin Santo	14
Dessert del giorno	

Formaggi Käse

Piatto di formaggi misti <i>Auswahl an italienischen Käsesorten</i>	16.50
<i>Mit einem Glas Porto Taylors 10 years old</i>	25

