

Filetto di orata

-Doradenfilets gebraten-
Zitronensauce, Kartoffelpüree,
frische Blattsalate
26,50

Ossobuco alla Milanese

-geschmorte Kalbshaxenscheibe-
Risotto, Parmesan, Bratensauce
frische Blattsalate
27,00

Agnolotti Pecorino & Fico

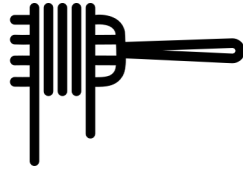
-gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse & Feige-
Tomatensauce, Olivenöl, Basilikum
17,90

Gransole Limone & Basilico

-gefüllte Teigtaschen mit Zitrone & Basilikum-
Zitronensauce & Parmesan
17,90

Pizza Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter
Schinken Champignons, Artischocken,
schwarze Oliven
18,90



Pizza Vitello Tonnato

-belegt mit kalten Zuraten-

Kalbfleischscheiben, Rucola, Kirschtomaten
Thunfischsauce, Kapern, gehobelter Parmesan
19,50

Spaghetti Carbonara

-Originalrezept mit Guanciale-

Guanciale, Eier, Pecorino

18,90

Rigatoni alla Matriciana

-Absoluter Klassiker der römischen Küche-

Tomatensauce, Guanciale, Pecorino, Chili

17,90

Risotto Carciofi

Risotto, Artischocken, Guanciale

dazu frische Blattsalate

18,50

Buon appetito!

Guanciale

ist ein aus der Schweinebacke oder dem Schweinenacken hergestellter
luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus dem Latium und
angrenzenden Regionen Italiens.

Pecorino

ist ein italienischer Käse, der ursprünglich aus reiner
Schafsmilch hergestellt wird.