

Piatti stagionali di Settembre

Antipasti-Vorspeisen

- 341) **Insalata Stagionale con petto di pollo.** ^{s,j} **13.80 €**
Bunter Salat mit Büffel-Mozzarella, Grillgemüse, Ananas, Champignon, geraspelttem Parmesan und gebratenen Hähnchenbrust-Streifen.
- 342) **Combinazione di antipasti Tradizionali.** ^{s,j} **13.80 €**
Vorspeisenteller mit Rindfleisch-Carpaccio, Büffel-Mozzarella und dünn geschnittener Kalbbraten in Thunfischtunke².
- 343) **Carpaccio di salmone con mozzarella di bufala.** ^{s,d} **11.80 €**
Vorspeisenteller mit dünn geschnittene Lachsfilet und Büffel-Mozzarella auf frischen Tomaten.

Piatti di pesce-Fisch-Gerichte

- 344) **Filetto di salmone grigliato con gallinacci.** ^{a,s} **18.80 €**
Schottisches Lachsfilet gegrillt, auf Spinat mit frischen Pfifferlingen, dazu Bandnudeln und einem Beilagesalat.
- 345) **Seppioline alla griglia con riso ai gamberetti.** ^s **17.80 €**
Kleine Tintenfische gegrillt auf Blattspinat mit gewürfelten Basilikum-Tomaten, dazu Krabbenreis² und einen Beilagesalat.
- 346) **Zuppa di pesce alla Livornese con patate.** ^d **18.80 €**
Calamari, Tintenfischen, Garnele und Muscheln in würzige Tomatensud mit Kartoffeln, dazu einen kleinen Beilagesalat.

Piatti di carne – Fleisch-Gerichte

- 347) **Filetto di maiale alla Piemontese con funghi freschi.** **17.80 €**
Schweinefilet im Speckmantel mit frischen Pilzen und Rosmarin in Wein-Sauce, dazu Bratkartoffeln und einen Beilagesalat.
- 348) **Filetto di manzo Toscana con funghi freschi.** ^{a,s} **26.80 €**
Argentinisches Rinderfilet gegrillt mit Pinienkerne und frischen Pilzen, dazu hausgemachte Bandnudeln und einen Beilagesalat.
- 349) **Fegato di vitello con funghi freschi.** ^{a,s} **17.80 €**
Kalbs-Leber-Streifen mit frischen Pilzen und Pistazien in Weißweinsauce, dazu Bandnudeln und einen Beilagesalat.