

## Antipasti

Messergeschnittenes rohes Fleisch mit handwerklich hergestellter Giardiniera und Evo-Öl € 15,00

Gemüsetorte der Saison    € 12,00

Unser Cappon Magro (Fisch- und Gemüsepastete)      € 17,00

Gefüllte Anchovis nach ligurischer Art      € 16,00

Gesalzener Kabeljau auf geröstetem Brotkruste   € 16,00

Tintenfischsalat mit Zitrusfrüchten aromatisiert  € 16,00

## Primi Piatti

Gnocchi mit Garnelen-Ragout und Zitronenaroma   € 18,00

Mit Amberjack gefüllte Ravioli mit frischen Tomaten, aromatisiert mit Thymian     € 18,00

Mit Kräutern gefüllte Ravioli mit Bergkäse und gerösteten Pinienkernen      € 16,00

Hartweizen Maltagliati mit Pesto     € 15,00

- Mit \* gekennzeichnete Gerichte oder Zutaten können eingefroren oder schockgekühlt und gelagert werden, wenn kein frisches Produkt vorhanden ist.
- Frische Pasta, Semifreddi, Fisch und einige schwer erhältliche Produkte werden gemäß der HACCP-Verordnung (EG) Nr. 852/04 mit Schockkühlung behandelt, um die natürliche Frische zu gewährleisten.

## Secondi Piatti

- \*Gefüllter Tintenfisch als ligurische Tradition     € 22,00
- Gebratener gemischt fisch Rosita      € 24,00
- Gebäckener Seebarsch-Turban     
mit Mandeln und Taggiasche-Oliven € 24,00
- Fisch des Tages mit seinem Gemüse  € 24,00
- Kaninchen nach ligurischer Art  € 18,00
- Gegrilltes Kalbssteak und Rosmarinkartoffeln € 18,00
- Verkostung von gemischten Käsesorten    
in Kombination mit  Chinotto-Konfitüre und handwerklichem Honig € 12,00
- Dessert      € 7,00
- Dienst und Brot  € 2,50

Einige der Produkte, die für unsere Gerichte verwendet werden, sind in unserem Shop erhältlich