

## GLI ANTIPASTI / Vorspeisen



\*Vegetarisch

### **BRUSCHETTA TOSCANA\***

Drei geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Basilikum, Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer

**4.50**

### **ANTIPASTO MISTO DALLA VETRINA\***

Getrocknete Tomaten, Artischocken, Pilze, Peperoni, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Gemüse und Oliven

**13.50**

### **FRUTTI DI MARE IN INSALATA**

Meeresfrüchtespezialitäten an leichter Zitronensauce, reich garniert

**15.50**

### **ANTIPASTO DEL DANILO**

Beste Crevetten mit Bohnen und Wildbachkresse an leichter Salatsauce

**13.50**

### **RUCOLA E GAMBERETTI**

Zarte Wildbachkresse mit lauwarmen Crevetten, Olivenöl und Balsamicoessig

**15.50**

### **CARPACCIO DI SALMONE**

Lachstranchen mit Zwiebeln, Kapern und Zitronensaft, dazu geröstete Brotscheiben

**15.50**

### **CARPACCIO DI MANZO**

Dünne Rindsfiletscheiben mit Parmesan garniert, Olivenöl, Pfeffer und Zitronensaft, dazu geröstete Brotscheiben

**16.50**

## LE ZUPPE / Suppen



### **MINISTRONE\***

Typisch, italienisch Gemüsesuppe

**7.50**

### **PAPPA AL POMODORO\***

Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch und Brot

**6.50**