

Tavolata alla Calabrese

Maccarruni nto hurnu «Amaronesi»

Hausgemachte Pasta an Sugo mit Polpetta, scharfer Salami und Erbsen im Ofen gratiniert

Costolettine di agnello di montagna

Berg Lammkoteletts mit Kräutern und Peperoncino, Peperonata

Insalata d'arance

Orangensalt mit einer Kugel Fior di Latte (Gelateria dell'Alpi) mit Pistazien und Mandel

Menu ab 2 Personen à 69.00

Le proposte dello chef

antipasto secondo

Il classico vitello tonnato

Kaltes fein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce

22.00

34.00

Uovo della nostra nonna Michelina

Spiegelei im Sugo gekocht, wie es unsere Nonna gemacht hat

15.50

Carpaccio di polipo all'agretto di limone e aneto

Pulpcarpaccio an einer Zitronen-Olivenölmarinade und Dill

19.50

32.00

Cozze alla pescatore

Miesmuscheln im Weissweinsud, Tomate, Knoblauch, Peperoncino und Kräutern

18.50

28.00

Orecchia di elefante alla milanese

Fein geklopftes Schweinekotelette paniert mit Paniermehl, Parmesan und Petersilie, Bratkartoffeln und Gemüse

35.00