

**Campioni Europei**

**Aperitivo: "Luciano Spalletti".** Campari, prosecco, Eiskwürfel, orange **7,90€**

**Antipasti – Vorspeisen****11) Insalata Giacomo Raspadori**

mit Salat-Mix, Cherrytomaten, gebratene Champignons, Mozzarella, Radieschen, Pfirsich Karotten, zucchini, Artischocken Weiß Bohnen, Erdbeeren, Nüssen Parmesan in einer balsamessig-olivensauce. **15,90€**

**12) Antipasto Guglielmo Vicario**

Salat mit Rucola, Erdbeeren, gekoppelt Grana Padano. **11,90€**

**13) Antipasto Matteo Darmian**

Büffel Mozzarella auf Rucola mit Parma Schinken DOC 24 Monat **13,90€**

**Pasta – Nudeln****14) Panzerotti Federico Chiesa**

Gefüllte Nudeln mit Lachs, Ricotta, Orangen in Butter Salbei und geriebenen Orangen. **17,90€**

**15) Strozzapreti Riccardo Califiori**

Traditionell maccheroni aus Puglia mit gebratenen Octopus und frische basilikum Pesto. **18,90€**

**16) Pasta Bryan Cristante**

Dünne Bandnudeln mit Steinpilzen auf Parmesankäse. **15,90€**

**Pesce – Fisch****17) Orata alla Ricardo Orsolini**

Doraden Filet mit cherry, Knoblauch, basilikum in weiß Wein Soße. **26,90€**

**Carne-Fleisch****18) Tagliata alla Nicolo Barella**

Rumpsteak gegrillt, auf Rucola mit Balsamic Creme und grana padano. **28,50€**

**Pizza del mese****19) Pizza Davide Frattesi**

Mit 3 farbigen cherry Tomaten Mozzarella fior di Latte, Rucola und Parma Schinken 24 Monate DOC. **14,90€.**

**Dessert****20) Macedonia Mattia Zaccagni**

Obst Salat mit Zitrone Eis **7,90€.**

**Menu del Mese – Monatmenü**

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü aus mehreren Gerichten dieser Karte zusammen:

- Aperitif
- Nr. 12
- Nr. 15
- Nr. 17 oder Nr. 18
- Dessert

**p.P. 40,00 €**

**Vini del Mese – Weine des Monats****Chiaretto Bardolino DOC**

(Rose, aromatisch trocken) 0,2 L 7,90 €  
Flasche 27,90 €

**Primitivo di Manduria DOC**

(rot, trocken) 0,2 L 7,90 €  
Flasche 27,90 €