

SUPPEN

- **Crema di Pomodoro** 5,50 €
Tomatencremesuppe
- **Minestrone** 6,50€
Gemüsesuppe

VORSPEISEN

- **Scampi Vivaldi** 16,00 €
(Gambas mit Brandy flambiert und Parmesankäse gratiniert)
- **Vitello Tonnato** 13,50€
(Gegarte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce)
- **Carpaccio di Manzo** 13,50 €
(Carpaccio von Rind mit Rucola und Parmesankäse)

SALATE

- **Gegrillte Gambas auf Melonensalat mit Zitronengras und Ingwer** 19,00 €
Wein Empfehlung: Prosecco (Veneto) 0,25l-5,00 €
- **Rucola-Salat mit Rinderfilet, Parmesan und Pinienkerne** 19,00 €
Wein Empfehlung: Negroamaro (Apulien) 0,25l-8,00 €

PASTA

- **Taglierini con Gamberoni** 16,50€
Taglierini mit Gambas-Tomatensauce
- **Linguie con Salmone** 15,50 €
Taglierini mit Wildlachs-Tomatensauce
- **Penne con Pescatrice** 18,00 €
Penne mit Seeteufel, Zucchini, Oliven, Tomaten und Mandel
- **Spaghetti ai Formaggi** 13,00 €
Spaghetti mit Käsesauce
- **Linguine al Pesto Genovese** 9,50 €
- **Linguine con Rucola e Gorgonzola e Pinoli** 13,50 €
Linguine mit Rucola, Gorgonzolasauce und Pinienkerne
- **Linguine con Filetto di Manzo** 17,50 €
Linguine mit Rinderfiletstreifen in Cognac-Sahnesauce
- **Penne con Filetto di Vitello** 17,50 €
Penne mit Kalbsfilet, geschmorter Paprika und Zucchini

FISCH

- **PESCE SPADA** **23,50€**
Schwertfisch im Tomaten-Kapern-Ingwersauce

Wein Empfehlung: Vermentino (Sardinien) 0,25l-7,50 €

- **TONNO** **23,50 €**
Thunfisch vom Grill mit Süß-Sauer-Pikant- Harissasauce

Wein Empfehlung: Santagostino (Sicilien) 0,25l-7,50 €

- **SOGLIOLA** **24,50 €**
Seezunge mit Salbei und Weißweinsauce

Wein Empfehlung: Lugana (Ligurien) 0,25l-7,50 €

**ZU ALLEN FISCH UND FLEISCHSPEZIALITÄTEN
SERVIEREN WIR
KARTOFFELN UND GEMÜSE.**

FLEISCH

- **FILETTO D'AGNELLO** **25,90€**
Lammfilet und Schafskäse aus Sardinien mit Süß-Sauer- ChilisaUCE.

Wein Empfehlung: Canonau (Sadinien) 0,25-7,50 €

- **FILETTO „ TOSCANA “** **25,90€**
Chianina Rinderfilet mit Feigen und Chianti-Sauce.

Wein Empfehlung :Chianti Classico (Toscana) 0,25 – 7,50 €

- **SURF& TURF** **26,90€**
Fassona Rinderfilet aus Piemont mit Gambas und Hummer-Butter.

Wein Empfehlung: Barbera (Piemont) 0,25l.-7,50 €

- **FILETTO „VIVALDI “** **27,90€**
Kalbsfilet mit Ziegenkäse, Weintrauben und Südtiroler Speck

Wein Empfehlung: Valpolicella(Veneto) 0,25l-7,50 €

- **PICCATA MILANESE** **22,90€**
Schweinefilet im Parmesanmantel auf Spaghetti in Tomatensauce.

Wein Empfehlung: Merlot (Veneto) 0,25l-7,00 €

DESSERT

- Tiramisu 6,90€
- Profiterol mit Vanillecreme 6,90€
- Panna Cotta mit Granatapfelsauce 6,50€
- Joghurt-Limetten-Parfait mit Beeren und Pfirsich 6,90€
- Cassata alla Siciliana mit Pasionfruchtsauce 6,90€
- Schokoladen-Soufflee 6,90€
- Creme- Caramel 6,00€
- Creme- Brulee 6,50€