



Un primo di pesce

First course with fish
Erste Platte mit Fische



- ▶ ***I gnocchi di patate con gamberetti e zucchini*** € 8,50
Potato gnocchi with shrimps and zucchini
Kartoffelklösschen mit Garnelen und Zucchini
- ▶ ***Le linguine all'astice **** € 13,00
Noodles with lobster - Bandnudeln mit Hummer
- ▶ ***Le linguine agli scampi **** € 10,00
Noodles with scampi - Bandnudeln mit Scampi
- ▶ ***Le linguine alle cozze e vongole veraci*** € 9,00
Noodles with mussels and clams)
Bandnudeln mit Miesmuscheln und Venusmuschel
- ▶ ***Gli spaghetti con pesto alla genovese e gamberetti*** € 9,50
Spaghetti Genovese style with prawns
Spaghetti nach genuische Art (mit sauce aus zerstoßenem Basilikum u. Knoblauch in Olivenöl) mit Garnelen
- ▶ ***Le tagliatelle al salmone **** € 9,00
Tagliatelle with salmon
Bandnudeln mit Lachs
- ▶ ***I paccheri alla moda del pescatore **** € 12,00
Macaroni with sorted fish
Makkaroni auf Fischer Art (Geschmistes Fisch)
- ▶ ***I paccheri al dentice, pomodorini vesuviani e pinoli **** € 10,00
Macaroni with dentex, cherry tomatoes and peanuts
Makkaroni mit Zahnbrasse, Kirsche Tomaten und Pinienkerne
- ▶ ***Il risotto alla crema di granchio sfumata al brandy*** € 10,00
Risotto with cream of crab, nuance brandy
Risotto mit Krabben Creme, nuancierte Brandy
- ▶ ***Il risotto con gli scampi*** € 12,00
Risotto with scampi
Risotto mit Scampi
- ▶ ***Il risotto al nero di seppia*** € 10,00
Risotto with cuttlefish ink
Schwarzer Tintenfisch-Risotto
- ▶ ***Il risotto alle aragostelle **** € 12,00
Risotto with small lobster
Risotto mit kleine Languste
- ▶ ***Il risotto del pescatore **** € 12,00
Risotto with sorted fish
Fischrisotto



Un primo di carne

First course with meat
Erste Platte mit Fleische



- ☀ ***Le tagliatelle alla bolognese*** € 8,00
Tagliatelle with tomato sauce and meat
Bandnudeln mit Tomatensauce und Fleisch
- ☀ ***Le tagliatelle alla Cardinal Lambertini (prosciutto crudo, pomodorini e panna)*** € 8,00
Tagliatelle with Parma ham, tomatoes in cream
Bandnudeln mit Parma Schinken, Tomatensauce in Sahne
- ☀ ***Gli spaghetti alla carbonara*** € 8,00
Spaghetti Carbonara Sauce (mixed with beaten eggs and diced fried bacon)
Spaghetti alla Carbonara (mit verquirlten Eiern und geröstetem Speck)

- ☀ ***I canederli trentini in brodo*** € 7,50
Large bread dumplings in stock
Semmelknödel in Brühe
- ☀ ***I canederli trentini al burro e salvia*** € 7,50
Large bread dumplings with butter and sage
Semmelknödel mit Butter und Salbei
- ☀ ***I garganelli con asparagi e pancetta*** € 8,50
Garganelli pasta with asparagus and bacon
Garganelli Nudeln mit Spargel und Bacon
- ☀ ***Il raviolo toscano con pancetta e radicchio rosso*** € 9,00
Tuscan ravioli with radicchio and bacon
Toskanische Ravioli mit Radicchio und Bacon



Un primo vegetariano

Vegetarian first course
Vegetarisch Erste Platte



- ***I gnocchi di patate alla Sorrentina*** € 8,00
Potato gnocchi with tomatoes, mozzarella and basil
Kartoffel Gnocchi mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- ***I Girasoli (pasta fresca) ripieni ai formaggi e noci in crema di carciofi*** € 10,00
Ravioli with cheese and nut stuffed with artichokes cream
Ravioli mit Käse und Nuss Farce mit Artischocken-Creme
- ***Linguine con pesto alla genovese*** € 7,50
Flat spaghetti Genovese style (with sauce of pounded basil and garlic in olive oil)
Flache Spaghetti nach genovese Art (mit sauce aus zerstoßenem Basilikum u. Knoblauch in Olivenöl)
- ***Minestra della Chef*** € 6,50
Chef's soup - Chef-Suppe
- ***Penne all'arrabbiata*** € 7,00
Penne pasta with oil, garlic and chilli - Maccaroni mit Öl, Knoblauch und Chili
- ***Penne con zucchine e Philadelphia*** € 8,50
Macaroni with sautéed zucchini and Philadelphia cheese
Makkaroni mit Geröstete Zucchini und Philadelphia Käse
- ***I ravioloni toscani con brunoise di verdure*** € 9,00
Tuscany Ravioli with Brunoise of assorted vegetables
Toskanisches Ravioli mit Brunoise Gemüse
- ***Risotto al Teroldego*** € 10,00
Risotto with Teroldego red wine - Risotto mit Teroldego Roth Wein
- ***Gli spaghetti vesuviani e basilico*** € 8,00
Spaghetti with vesuviani tomatoes and basil
Strangolapreti Nudeln mit Gorgonzola
- ***Strangolapreti al gorgonzola*** € 8,00
Strangolapreti pasta with blue cheese - Strangolapreti Nudeln mit Gorgonzola
- ***Tortellone di pasta fresca al burro e salvia*** € 8,50
Ravioli with butter and sage - Quark-Ravioli mit Butter und Salbei

Pasta senza Glutine – Gluten-free Pasta – Gluten frei Pasta

Su richiesta possiamo preparare qualsiasi primo piatto con pasta senza glutine

On request we can prepare any dish gluten-free pasta

Auf Wunsch können wir jedes Gericht mit Gluten Frei Nudeln vorbereiten

*** = Solo occasionalmente potrebbero venire usati prodotti surgelati.**

Only occasionally may be used in frozen products.

Nur gelegentlich in gefrorenen Erzeugnissen verwendet werden.