

Maronen – Sellerieschaumsüppchen mit Streifen vom getrockneten Rinderschinken	€ 6,90
Antipasto misto del „Buongustaio“ „Feinschmecker Antipasti“ mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten, Trüffelsalami, Melone mit Parmaschinken, Entenbrust mit Pinienkernen, Rucola und altem Balsamico	€ 13,50
Caserecci con ragù di salsiccia e fagioli bianchi Sizilianische Caserecci (Pasta) mit einem feinem Ragout aus weißen Bohnen, „Salsiccia“ -Bratwurst, Tomate und Rucola	€ 13,50
Tagliatelle „nero di seppia“ con calamari e scampi Hausgemachte Tagliatelle, schwarz „nero di seppia“, mit Scampi, Vongole und Calamari, tomatisiert	€ 14,50
Guazzetto di cozze „della casa“ Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses	€ 13,00
Bistecca di tonno ai ferri con spinaci e gratin di patate Thunfischfilet (Sushi Qualität) zartrosa vom Grill mit Limonenöl, auf samtigem Blattspinat mit italienischem Kartoffelgratin	€ 18,50
Souté di rana pescatrice, salmone e granchio Duett vom Seeteufelmedaillon und Lachsfilet mit Krustentieren und Muscheln im Tomaten-Weißwein Sud, dazu Salat und Brot	€ 19,00
Medaglioni di cervo con salsa di castagne e polenta Medaillons vom Hirschrückenfilet an Maronen - Chiantisauce, mit Portweinkirschen, Wirsinggemüse und Steinpilzpolenta	€ 21,00
Tiramisù	€ 5,00
Mandelmilch-Panna cotta mit Gewürz Kirschkompott	€ 6,50
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 6,00
Panettone (ital.Weihnachtskuchen) mit Glas Dessertwein (0,1l)	€ 6,00