



ANTIPASTI

Girelle di Vitello con spuma di salsa tonnata e capperi fritti 22.00
Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Espuma und frittierten Kapern

Caprese con pomodori di cuore di bue e mozzarella di bufala, pane carasau e basilico 18.00
Caprese mit Ochsenherztomaten und Büffelmozzarella, sardischem Fladenbrot und Basilikum

Insalata di polpo con chutney di cipolle rosse, patate e pomodorini datterini 21.00
Pulpo-Salat mit Chutney von roten Zwiebeln, Kartoffeln und Datteltomaten



PRIMI PIATTI

Ravioli fatti in casa, ripieni con mascapone e tartufo nero, con ragu` di coniglio 19.00/24.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Mascapone und schwarzem Trüffel, dazu leicht geschmortes Kaninchenragout

Spaghetti «Gentile» al filetto di pomodoro e basilico fresco 17.00/21.00
Hartweizengriess-Spaghetti «Gentile» mit Tomatenfilets und frischem Basilikum

Risotto verde al prezzemolo con burrata e gamberi di Mazara del Vallo 20.00/28.00
Grünes Petersilien-Risotto mit Burrata und Crevetten aus Mazara del Vallo



DESSERT

Tiramisù tradizionale 14.00
Klassisches Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit und Kaffee

«Zeppole» ripiene con crema alla vaniglia e amarene 13.00
«Zeppole» - Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme und Amarena-Kirschen

Semifreddo all'arancia con sbiciolata alle mandorle e scaglie di cioccolata 12.00
Orangenparfait mit Mandelcrumble und Schokoladenspittern



CARNE E PESCE

Filetto di manzo cotta a bassa temperatura con salsa al rosmarino, risotto al prosecco e caponata alla siciliana 49.00
Niedergegartes Rindsfilet mit Rosmarinjus, Prosecco-Risotto und sizilianischer Caponata

Filetto di Orata alla griglia con patate al prezzemolo, carpaccio di finocchi e fiori di capperi 33.00
Grilliertes Doradenfilet mit Petersilienkartoffeln, Fenchel-Carpaccio und Kapernäpfeln

Saltimbocca di Vitello "Stile Uliveto" con Fregola Sarda e verdure mediterranee 38.00
Kalbssaltimbocca nach Uliveto Art mit Fregola Sarda und mediterranem Gemüse

