



Aperitif

Bellini de luxe - Cognac, Zitronensaft, Pfirsichmark, Champagner	7,90
Americano - Campari, Wermuth rosso, Sodawasser	5,50
Martini von Martinez - Gin, Martini dry, Curaco, Orange bitter, Gumsirup, Lemonpeel	6,50
Nina's Cosmopolitan - Gin, Southern Comfort, Limetten- und Cranberrysaft	7,90

Antipasti

Pikante Fischsuppe mit Fenchelgemüse und Safran	8,50
Meeresfrüchte-Variation mit Calamari, Jacobsmuscheln und Octopus	14,90
Gebratener Octopus mit gegrillter Avocado und Artischocken	11,90
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Grana und Trüffelöl	11,90
Geröstete Calamari auf Rucola-Tomatensalat	9,00

Intermezzo

Penette mit Anchovies, Kapern und Peperoncini	9,00
Spinatfettuccine mit Riesengarnelen und Safran	13,90
Spaghetti mit Steinpilzen	9,90
Risotto "Bosco e Mare"	13,90

Aus dem Meer und vom Land

Gebratenes Branzinofilet mit Tigergarnelen und Mangold	21,90
Anglerfilet vom Grill mit gefüllten Calamare und Artischocken	21,90
Scampi in Busara oder vom Grill	1 dag 0,70
Gebratenes Thunfischfilet mit Grillgemüse	18,90
Fritto misto di mare	18,90
Goldbrasse "al cartoccio" mit Gemüse	23,90
Weitere frische Fische gegrillt oder in Salzkruste nach Tagesangebot	1 dag 0,60
Beilagen: Mangold, Spinat, Fenchel, Rosmarinerdäpfel	à 3,80
Filet vom Charolaiserind mit Eierschwammerln und Rosmarinerdäpfeln	21,90
Gebratene Lammkrone im Thymianjus mit Zucchini	19,90
Rucola-Tomatensalat 6,50 Rucola-Parmesansalat 7,90 Blattsalat 4,50	

Dessert

Panna cotta mit frischen Brombeeren	5,50
Braunes Schokoladenmousse mit Erdbeermark und Vanilleeis	6,50
Pfirsichkaltschale mit Vanilleeis und frischer Minze	5,50

Die Speisen variieren nach Saison

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern