

Sommerkarte

Suppe

Guazzetto di Pese		14.50
Hausgemachte Fischsuppe mit Knoblauchbrot serviert	klein	12.50

Vorspeisen

Carpaccio di Pulpo mit Vongole Sauce		18.50
(eine italienische Delikatesse des achtarmigen Tintenfisches)		
Bunter Sommersalat		21.50
Spinatsalat mit Seppie (Tintenfisch) und Fenchel an einem Orangen-Hausdressing, garniert mit Orangen, Radieschen und Orangenminze	klein	19.50
Aus der Heimat unseres Küchenchefs «Danilo»		21.50
«Cozze alla Tarantina» gekocht in Tomatensauce und Knoblauch, serviert mit Knoblauchbrot		

Hauptspeisen

Spaghetti		26.50
mit Vongole und Tomatenwürfel		
Risotto alla «Pescatora»		28.50
mit Meeresfrüchten, Vongole und Miesmuscheln	klein	26.50
Gegrillter Wolfsbarsch mit Peterli-Öl *		39.50
dazu frisches Marktgemüse (Beilage nach Wahl)		
Pizza Frutti di Mare		25.50
Mozzarella, Tomatensauce, Cherry-Tomaten Meeresfrüchte, Vongole und Miesmuscheln	klein	23.50