

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine
separate Allergikerkarte.

Vorspeisen / appetizers

Bruschetta "Classico" 4 Stück (Bruschetta "Classico" 4 pieces)	16,90 €
„Parmigiana“ Auberginen-Parmesan-Tomaten-Auflauf (<i>"Parmigiana" Eggplant, Parmesan, and Tomato Bake</i>)	18,90 €
Calamaretti al Limone mit Knoblauch-Kräuteröl (<i>Calamaretti al Limone with garlic-herb oil</i>)	23,90 €
Rindertatar mit Wachtelei und Crème Fraîche (<i>Beef tartare with quail egg and crème fraîche</i>)	24,90 €
Kalbsfilet Carpaccio mit marinierten Artischocken (<i>Veal fillet carpaccio with marinated artichokes</i>)	24,90 €
Burratina und Garnelen auf getrocknetem Tomaten-Pesto (<i>Burratina and prawns on sun-dried tomato pesto</i>)	25,90 €
Antipasto Misto nach Portonovo Art (<i>Antipasto Misto Portonovo style</i>)	29,90 €

Pasta / Risotto

Penne all' Arrabbiata mit ½ Burratina Käse (<i>Penne all' arrabbiata with ½ burrata cheese</i>)	24,90 €
Spaghettini alle Vongole und Sardellenessenz (<i>Spaghettini alle vongole and anchovy essence</i>)	28,90 €
Spaghettini mit Garnelen und Hummersauce (<i>Spaghettini with shrimp and lobster sauce</i>)	29,90 €
Tagliatelle mit Sommer-Trüffel und Rinderfilet Madaillons (<i>Tagliatelle with summer truffle and beef fillet medallions</i>)	38,90 €
Weitere Klassiker: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara (<i>Other classics: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara</i>)	19,90 €

Speisekarte

*Für allergische Gäste haben wir eine
separate Allergikerkarte.*

Fisch / fish

Thunfisch Steak alla Siciliana 38,90 €
(Sicilian-Style Tuna Steak)

Loup de Mer Filet, gedämpft, mit Spinat-Mantel 39,90 €
(Steamed sea bass fillet wrapped in spinach)

Edelfisch Filets vom Grill mit Kräuteröl 41,90 €
(Grilled fillets of premium fish with lemon and herb oil)

Steinbuttfilet mit Sommer-Trüffel 48,90 €
(Turbot fillet with summer truffle)

Alle Fischgerichte werden mit saisonalem Gemüse serviert!
All fish dishes are served with seasonal vegetables!

Fleisch / meat

Maishähnchenbrust Suprême mit Limonen-Butter 31,90 €
(Corn-fed chicken breast suprême with lime butter)

Lammchops, gegrillt, mit Babyspinat-Salat und Limonen-Kräuter-Marinade 36,90 €
(Grilled lamb chops with baby spinach salad and a lime-herb marinade)

Kalbsbäckchen, zart geschmort, mit Blattspinat und Kalbsjus 38,90 €
(Veal cheeks, tenderly braised, with leaf spinach and veal jus)

Rinderfilet Medaillons mit Sommer-Trüffel 48,90 €
(Beef fillet medallions with summer truffle)

Alle Fleischgerichte werden mit saisonalem Gemüse serviert!
All meat dishes are served with seasonal vegetables!

Speisekarte

*Für allergische Gäste haben wir eine
separate Allergikerkarte.*

Dessert / dessert

Mango-Joghurt-Parfait <i>(Mango Yogurt Parfait)</i>	12,90 €
Tiramisu alla Portonovo <i>(Tiramisu cake alla Portonovo)</i>	14,90 €
Babà Napoletano Originale al Rum mit Fior di Latte Eis <i>(Babà Napoletano Originale al Rum with Fior di Latte ice cream)</i>	14,90 €
Schoko Malheur mit Vanilleeis <i>(Chocolate Lava Cake with Vanilla ice cream)</i>	14,90 €