

Antipasti di terra

Bruschette della casa (Bruschette nach Art des Hauses)	€ 5,00
Bruschette con acciughe del Mar Cantabrico e burro (Bruschette mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Butter)	€ 9,00
Insalata Canovi (Gemischter Salat mit Käse und Thunfisch)	€ 8,00
Antipasto Mazzardit (Minimo 2 persone) (Vorspeisenteller Mazzardit - mind. 2 Personen)	€ 25,00
Degustazione di formaggi con composte di frutta e miele bio (Degustation von Käse mit Früchtekompott und Biohonig)	€ 13,00
Bresaola con rucola e scaglie di grana (Trockenfleisch mit Rucola und Parmesan)	€ 10,00
Prosciutto crudo di Parma (Parmaschinken)	€ 10,00
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala (Parmaschinken mit Büffelmozzarella)	€ 12,00
Prosciutto crudo di Parma e melone (Parmaschinken mit Melone)	€ 12,00
Carpaccio di manzo affumicato su insalatina di rucola e arancio (Geräuchertes Rindercarpaccio auf Rucola und Orange)	€ 11,00
Vitello tonnato (Kalbfleisch in feiner Thunfischsauce)	€ 10,00
Caprese con mozzarella di bufala campana (Tomate mit Büffelmozzarella)	€ 11,00
Tagliere misto di salumi di cinta senesi	€ 15,00
Prosciutto crudo di cinta senese	€ 15,00

Antipasti di lago

Pesce in carpione	€	10,00
<i>(Fischfilet in Weinessig und mariniertem Gemüse)</i>		
Filetto di lavarello affumicato con salsa al rafano	€	12,00
<i>(Geräuchertes Fischfilet)</i>		
Gamberi di fiume all'aceto balsamico e melone	€	12,00
<i>(Flusskrebse mit Balsamico-Dressing und Melone)</i>		
Degustazione di pesce di lago	€	16,00
<i>(Vorspeisenteller mit Seefisch)</i>		

Antipasti di mare

Sauté di cozze e vongole	€	10,00
<i>(Venus- und Miesmuscheln)</i>		
Gamberi in salsa cocktail *	€	11,00
<i>(Krabbencocktail)</i>		
Insalata di polpo con patate*	€	11,00
<i>(Tintenfischsalat mit Kartoffel)</i>		

Le crudità di pesce

Tartar di tonno rosso € 20,00

(Thunfisch Tartar)

Degustazione di crudità € 25,00

(Degustation von rohem Fisch)

Tutto il pesce è sottoposto a trattamento di bonifica per il consumo a crudo

Primi Piatti

Spaghetti al pomodoro o al ragù € 7,00

(Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsauce)

Spaghetti aglio olio e peperoncino	€	7,00
(Spaghetti mit Knoblauch und scharfen Chili)		
Spaghetti alla carbonara "ricetta originale"	€	10,00
(Spaghetti mit Ei und geräuchertem Speck)		
Penne all'arrabbiata	€	8,00
(Penne mit scharfer Tomatensauce)		
Penne alla vodka e peperoncino	€	12,00
(Penne mit Vodka und scharfen Chili)		
Ravioli fatti in casa con salsa di funghi porcini, spinaci e salsiccia	€	12,00
(Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzsauce, Spinat und Wurst)		
Ravioli della casa di magro al burro & salvia e parmigiano	€	10,00
(Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, Salbeibutter)		
Gnocchi alla romana gratinati al forno	€	9,00
(Gnocchi alla romana, überbacken)		

Lasagne tradizionali fatte in casa (Hausgemachte Lasagne)	€	10,00
Tagliolini ai funghi porcini* (Tagliolini mit Steinpilze)	€	12,00
Tagliolini al pesce persico con panna e pomodoro (Tagliolini in Tomatensauce und Eglifilet)	€	12,00
Ravioli fatti in casa al ripieno di pesce di lago con filettini di persico (Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Seefisch, mit Flussbarschfilet)	€	12,00
Trofie con rucola e gamberetti (Trofie mit Rucola und Garnelen)	€	10,00
Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini freschi (Spaghetti mit Muscheln und Cherrytomaten)	€	14,00

Gnocchi fatti in casa con vongole e funghi porcini € 15,00

(Hausgemachte Gnocchi mit Muscheln und Steinpilzen)

Spaghetti all'astice e pomodorini € 20,00

(Spaghetti mit Hummer und frischen Cherrytomaten)

Secondi di pesce di lago

Filetto di trota salmonata alla piastra € 12,00

(Lachsforellenfilet vom Grill)

Trota bianca spaccata del nostro lago alla piastra € 11,00

(Forelle vom Grill)

Lavarello spaccato del nostro lago alla piastra € 15,00

(Felchen vom Grill)

Tris di pesce alla piastra o al burro e salvia € 15,00

(Dreierlei Seefische vom Grill oder mit Salbeibutter)

Filetti di pesce persico al burro e salvia € 15,00

(Flussbarsch mit Salbeibutter)

Tutti i Secondi Piatti sono Compresi di Contorno

(Alle Hauptgerichte sind mit Beilagen)

Secondi di pesce di mare

Branzino pescato del mediterraneo al sale o alla mediterranea € 60,00
a seconda delle disponibilità del mercato al chilo

(Wolfsbarsch im Salzteig oder gebraten mit Tomaten, Oliven und Kartoffel)

Branzino alla piastra o alla mediterranea € 17,00

(Wolfsbarsch vom Grill oder in Alufolie)

Filetto di ombrina all'acqua pazza con vongole, pomodorini, € 20,00

olive taggiasche e capperi

(Steinbuttfilet mit Muscheln, Tomaten, Oliven, Kapern und Kartoffel)

*Gamberoni Argentini alla piastra** € 21,00

(Grosse Garnelen vom Grill)

Filetto di tonno alla piastra con rucola, pomodorini € 20,00

e aceto balsamico

(Thunfischfilet vom Grill auf Rucolabett mit Tomaten und Balsamico-Dressing)

*Fritto misto reale con patate fritte** € 20,00

(Frittierte Calamari, Garnelen mit Pommes Frites)

Tutti i Secondi Piatti sono Compresi di Contorno

(Alle Hauptgerichte sind mit Beilagen)

Secondi di carne

Fiorentina alla griglia	€ 60,00
(T-Bone-Steak mit Filet vom Grill)	al chilo
Filetto di manzo al pepe verde o alla griglia	€ 29,00
(Rinderfilet mit grüner Pfeffersosse oder vom Grill)	
Tagliata di manzo all'olio e rosmarino	€ 18,00
(Scheiben vom Rindersteak mit Olivenöl und Rosmarin)	
Entrecôte di manzo Valenciano alla griglia	€ 22,00
Secreto di maiale Patanegra alla griglia	€ 25,00
(Scheiben vom Patanegra Schwein vom Grill)	
Filetto di maiale allo zola con riso pilaf	€ 20,00
(Schweinefilet mit Gorgonzolasauce, Reis)	

Cotoletta alla milanese con patate fritte € 16,00

(Schweineschnitzel mit Pommes Frites)

Costolette di agnello alla griglia* € 21,00

(Lammkotelett vom Grill)

Tutti i Secondi Piatti sono Compresi di Contorno

(Alle Hauptgerichte sind mit Beilagen)