



#specialkarte

#piccolaessentrinken  

#vorweg

- ✔ **Olivenvariation**
Nach kalabrischer Art – aus leicht scharfen grünen & schwarzen Oliven, dazu geröstetes Brot 5.70
- Datteln im Speckmantel** 5.50
- Frittata di salsiccia e ricotta**
Hausgemachte ital. Tortillia mit Salsiccia- & Ricottafüllung 5.90
- ✔ **Kleiner Greca-Salat**
Mit Paprika, Gurken, Rucola & Schafskäse 5.10

#salat

- Avocado-Tomaten-Salat**
Mit Rindersteakstreifen, dazu Honig-Senf Dressing 15.90
- ✔ **Frischer Tofusalat**
mit Tomaten & Basilikum 10.90

#antipasti

- Lachscarpaccio**
Mit grünem Pfeffer, Rucola & Honig-Olivenöl-Vinaigrette 12.90
- ✔ **Burrata**
Tomaten-Caprese mit mariniertem Rucola & Rucolapesto kl. 6.90 gr. 11.90
- Carpaccio di Bresaola**
Carpaccio aus luftgetrocknetem Rinderschinken mit Rucola & Parmesan 11.90

#pasta

- ✔ **Girasoli Porcini e Tartufo**
Sonnenblumenförmige Pasta mit Steinpilzfüllung, Steinpilzen & Trüffelbittersauce 14.90
- Fussilloni Calabrese**
Spiralförmige Pasta mit Salsicciawurst & Broccoli in leichter Tomatensauce 12.90
- ✔ **Paglia e Fieno**
Weiße & grüne Bandnudeln mit Steinpilzen In Sahnesauce 12.90
- ✔ **Girasoli Zucca**
Sonnenblumenförmige Pasta mit Kürbisfüllung, dazu Speck in Butter-Salbeisauce 11.90

#pizza

- Pizza Bresaola**
Mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Rucola & Parmesan 12.90
- Pizza Avocado**
Mit Räucherlachs, Avocado & Crème fraîche 14.90
- Pizza Cosentina**
Mit Scheiben aus getrockneter Salsicciawurst 9.90
- Pizza Vulcano**
Mit Artischocken, Oliven, Parmaschinken & Burrata-Caprese aus dem Glas 14.90
- ✔ **Pizza Bufala**
Mit frischem Büffelmozzarella, Rucola & Tomaten 12.90

#vom land

- Scaloppina ai funghi**
Kalbschnitzel mit Steinpilzen in Kräuterrahm, dazu Rosmarinkartoffeln 18.90

#aus dem meer

- Zanderfilet**
in Senfsauce, dazu frittierte Kartoffelchips & Beilagensalat 16.90

#dessert

- Tartufo affogato al caffè**
Delikates Zabaione- & Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensauce „im Kaffee ertrunken“ 6.90

#kultgetränke mit und ohne Alkohol

- Mit!**
 - Birra Ichnusa**
Bier aus Sardinien – angenehm bitter, goldfarben klar, leichter Körper, 4,70% vol., 0,33l 3.90
 - Black Hugo**
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Johanissbeersaft & Eiswürfel 7.90
- Ohne!**
 - Minz Crush**
Zitronenlimonade, Minze & Crushed Ice 4.60
 - Gin-Tonic Wonderleaf**
Siegfried Wonderleaf – alkoholfreie Gin-Alternative & Schweppes Dry Tonic 7.90