

Menù

Aperitif/Aperitivo:

<i>Martini-Tonic Rosso</i>	6,90 €
<i>Ramazotti Rosato Spritz</i>	6,90 €
<i>Aperol Spritz, Hugo, Calabrotto (Bergamotte, Holunder und Gin)</i>	6,90 €

Vorspeisen/Antipasti:

<i>Auberginenaufauf "Parmigiana di Melanzane" mit Mozzarella überbacken</i>	7,50 €
<i>Hokkaido-Kürbissuppe mit Trüffel Croutons</i>	6,90 €

Pizza des Tages:

<i>Pizza bianca mit Büffelmozzarella, Cime di Rapa (Rübenspitzen) und Salsiccia</i>	13,90 €
-------------------------------------------------------------------------------------	---------

Nudelgerichte/Pasta:

<i>Hausgemachte Kastanienravioli in Walnuss-Rotweinsauce</i>	13,50 €
<i>Pasta Orecchiette mit Salsiccia und Cime di Rapa</i>	12,90 €
<i>Fiocchi di Pera (Birnenflocken) mit Mascarpone und Gorgonzola-Sauce</i>	13,90 €
<i>Hausgemachte Strozzapreti mit Hokkaido Kürbis und Scampi</i>	14,90 €
<i>Frische Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel und Parmesan</i>	16,90 €

Fleisch/Carne:

<i>Kalbsleber mit Apfelringen in Calvados-Sauce mit kartoffelpuree</i>	17,90 €
<i>Entrecote aus bayern in feinem Trüffelsauce mit Gnocchetti und Parmesan</i>	20,90 €

Fisch/Pesce:

<i>Pesce misto Re Alarico (Zander, Scampi, Lachs, Calamari) mit Salat oder Gemüse</i>	20,90 €
<i>Muscheln in Pesto-Sauce mit Knoblauchbrot</i>	12,90 €
<i>Frische gegrillte Dorade mit Gemüse oder Salat</i>	16,90 €
<i>Doradenfilet in Alufolie gegart mit meeresfrüchte und gemüse in Weißwein sauce</i>	17,90 €

Nachspeise/Dessert:

<i>Schokosouffle´ Duett mit Tartufo Eis</i>	5,90 €
<i>Dessert misto "Re Alarico"</i>	8,00 €
<i>Tartufo affogato al Caffè'</i>	5,50 €
<i>Panna Cotta mit gemischten Früchten</i>	5,00 €

<i>Amaro Lucano</i>	3,50 €
<i>Nudeln Glutenfrei</i>	1,50 €
<i>Pizza Glutenfrei</i>	1,50 €

<i>Bio-Weißwein Passerina</i>	0,75l	24 €	0,25l	7,50€	1/4l	4,30€
<i>Bio-Rotwein Montepulciano d'Abruzzo</i>	0,75l	24 €	0,25l	7,50€	1/4l	4,30€

Buon Appetito