RISTORANTE

LA dolce VITA

Empfehlung vom Chef

Antipasto misto della casa 24,50
Großer gemischter italienischer Vorspeisenteller

Carpaccio & Tonnato 19,50
Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola & Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Calamaretti sul Finocchio 21,50
Knusprige patagonische Baby-Calamari auf Fenchel und Peperoncino aus Kalabrien

Paccheri Calamari e Pistacchio 24,50
Breite Rohr-Nudeln mit gebratenen Calamari und Pistazien-Pesto

Pappardelle Agnello 26,50
Hausgemachte breite Bandnudeln mit Lammragout und Kräutern

Lupo di Mare alla Griglia 29,50
Ganzer Wolfsbarsch vom Grill mit einer Salat Beilage (auf Wunsch filetiert)

Tagliata di Tonno 32,50
Gelbflossen-Thunfischsteak gegrillt und tranchiert auf Rucola-Bett mit einer Kartoffel-Gemüse Beilage

Saltimbocca alla Romana 24,50
Kalbsfleisch mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce, dazu eine Kartoffel-Beilage

Bistecca al Pepe Verde 29,50
Argentinisches Rumpsteak in einer grünen Pfeffer-Rahm-Sauce dazu Kartoffel Beilage

Fegato alla Veneziana 26,50
Zarte Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln in einer Weißwein-Sauce und dazu Kartoffel