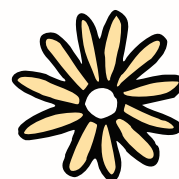
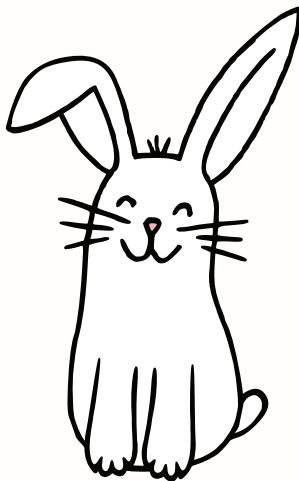
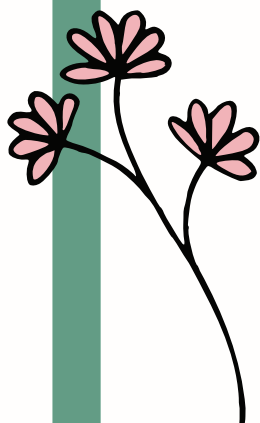


ALLERIA



Menù pasquale



ANTIPASTI

Carpaccio di manzo al tartufo	20
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Trüffelcreme und frischem Trüffel.	
Vitello tonnato	12
Zartes Kalbfleisch in Scheiben, serviert mit Thunfischsauce und Kapern.	
Antipasto italiano	18
Büffelmozzarella, grüne Oliven und eine Auswahl an gemischten Wurstwaren.	
Bruschetta al pomodoro	7
Knusprig geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und extra nativem Olivenöl.	
Frittura di pesce	19
Goldbraun frittierte Calamari, Sardellen und Gamberi, serviert mit Zitronenspalten.	
Polpo e patate	20
Frischer Oktopus mit gekochten Kartoffeln, Petersilie und extra nativem Olivenöl.	
Carpaccio di bresaola	18
Bresaola mit frischem Rucolasalat und gehobelten Parmesan	

GRIGLIATE

Grigliata di pesce	34
Gegrillter Wolfsbarsch, Thunfisch und Gamberi.	
Grigliata di carne	32
Gegrilltes Rindfleisch, Lamm und italienische Frischwurst.	

PRIMI PIATTI

Conchiglioni al Forno	16
Überbackene Muschelnudeln mit Ricotta und Hackfleischfüllung	
Pappardelle al Ragù di manzo	15
Pappardelle mit Aglianico Rotwein-geschmorten Rinderragout	
Pappardelle al Tartufo	19
Pappardelle mit Trüffelcreme und Parmigiano Reggiano.	
Calamarata Gamberi e Zucchine	16
Calamarata mit Zucchini-creme und Gamberi	
Calamarata alla Siciliana	14
Calamarata mit Tomatensoße, Auberginen und Basilikum	

SECONDI PIATTI

Agnello al forno	28
Ofengebratenes Lamm mit Kartoffeln und Erbsen.	
Costolette di agnello	26
Gegrillte Lammkoteletts mit Gemüse.	
Branzino alla griglia	26
Gegrillter Wolfsbarsch mit Brokkoligemüse.	
Tonno rosso	24
Kurz angebratener Thunfisch mit gemischtem Gemüse.	
Tagliata di manzo	24
Gegrilltes Rindfleisch mit Rucolasalat, gehobelten Parmesan und Kirschtomaten.	

DOLCI DELLA CASA

Pastiera napoletana	9
Traditioneller neapolitanischer Kuchen aus Mürbeteig mit einer cremigen Füllung aus Ricotta, gekochtem Weizen, Zucker, Eiern, kandierten Früchten und Orangenblütenaroma. Mit seinem zarten und einhüllenden Geschmack ist er ein typisches Ostergebäck.	
Panna cotta	9
Ein piemontesisches Löffeldessert aus Sahne, Zucker und Gelatine, das kalt serviert und oft mit Fruchtsaucen, Karamell oder Schokolade verfeinert wird. Seine weiche und samtige Konsistenz macht es zu einem raffinierten und leichten Dessert.	