

A P E R I T I V O

„Testa Rossa“

Frisch gepresste Himbeeren mit Prosecco aufgefüllt 6,00 €

A N T I P A S T I

Prosciutti e Salami Italiani

Salami Emilia Romagna	100 g	10,50 €
Tiroler Speck	100 g	10,50 €
Originale Parma	100 g	12,50 €
Bündner Fleisch	100 g	10,50 €
Alle vier Sorten	100 g	14,00 €

Passend zu Prosciutto e Salami empfehlen wir:

Getrocknete Tomaten, Artischocken-Herzen in Olivenöl und Grana Padano 5,50 €

Zu allen Sorten reichen wir Ihnen knuspriges Ciabattabrot, Olio extra Vergine und Meersalz

Bruschetta

Geröstetes Ciabattabrot (2 Stück) <i>Tomaten, Basilikum und Knoblauch</i>	6,00 €
Geröstetes Ciabattabrot (2 Stück) <i>Parmaschinken und Grana Padano</i>	7,00 €
Geröstetes Ciabattabrot (2 Stück) <i>überbackene Burrata (mit oder ohne Anchovis)</i>	6,00 €

Antipasti

Antipasti Misto „del favero“	13,50 €
Vitello Tonnato dünne Kalbsfleischscheiben <i>mit Thunfischcreme und Kapern</i>	12,50 €
Insalata Caprese <i>Tomatenscheiben mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl</i>	12,50 €
Carpaccio und gebratenes vom Rind <i>mit Limonenöl, Rucola und Grana Padano</i>	14,80 €
Hausgemachte Burrata-Praline <i>umhüllt vom Parmaschinken knusprig gegrillt mit Wintertrüffel</i>	15,80 €
Gebackener Ziegenkäse <i>mit Scampi, Avocado und Trüffelhonig</i>	16,50 €
Tatar vom rosa Thunfisch <i>mit Mango-Ingwer-Chutney und Soiasauce</i>	15,50 €
Calamaretti e Seppie vom Grill mit Knoblauch und Limonen Öl	14,50 €

S A L A T A

Insalata Mista , <i>klein</i>	5,50 €
Insalata Mista , <i>groß</i>	8,00 €
Insalata Rucola Parmaschinken <i>mit Pinienkerne, alter Balsamico und Parmesan splitter</i>	10,50 €
Insalata Nizza <i>Blattsalate, Kirschtomaten, Thunfisch, Oliven, Rote Zwiebeln und Ei</i>	9,00 €
Insalata Tacchino <i>Blattsalat, Kirschtomaten, gegrillte Putenbrust</i>	9,00 €
Insalata Mediterranea <i>mit Schafskäse, Oliven, milde Peperoni und Joghurtdressing</i>	9,00 €

Dressing: Italian Dressing, American Dressing, Balsamico oder Joghurt-Dressing

Caesar Salat mit <i>Knackiger Römer-Salat, gerösteten Crouton's, Grana Padano</i>	8,00 €
--	--------

Dazu können Sie wählen:

Hähnchenbrust 4,50 € Garnelen 6,50 € Rinderfiletspitzen 6,50 €

P I Z Z A

Margherita <i>Tomaten und Mozzarella</i>	7,50 €
Prosciutto e Funghi <i>frische Champignons und ital. Kochschinken</i>	9,50 €
Siciliana <i>Sardellen, Kapern, Oliven, scharfe Peperoncino</i>	9,50 €
Vegetaria <i>Spinat, Broccoli, frische Champignons, Artischocken</i>	9,50 €
Tonno <i>Thunfisch, Zwiebeln, Kapern</i>	9,50 €
Hawai <i>Ananas, Schinken, Chillisauce</i>	9,50 €
Quattro Stagioni <i>Schinken, Artischocken, Salami und Champignons</i>	9,50 €
Salami <i>Salami</i>	9,50 €
Diavola <i>Salsiccia pikante, Peperoncino</i>	11,50 €
Emiliana <i>Parmaschinken, Rucola und Grana Padano</i>	11,50 €
Scampi <i>Knoblauch, Oliven, Kirschtomaten, pikanter Peperoni</i>	13,50 €
4 Formaggi <i>Gorgonzola, Grana Padano, Taleggio, Mozzarella, getr. Tomaten, Rucola</i>	11,50 €
Pizza Tartufo <i>mit Original Trüffel aus Umbrien und Buffelmozzarella</i>	17,50 €

S U P P E

Ingwer-Kürbis-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl	7,50 €
Minestrone Toskanische Gemüsesuppe	7,50 €
Zuppa die Pesce Genovese genuesische Fischsuppe mit Croutons und Ajoli	8,50 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Crouton´s	7,50 €

P A S T A

••• Ganz nach Ihrem Geschmack - stellen Sie sich Ihr individuelles Pasta Gericht zusammen •••

Past sort en

Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Fusilli, Gnocchi

Saucen

Arabbiata, Pesto, Champignons e Panna, Spinaci Gorgonzola,
Pomodoro, Bolognese, Aglio Olio Peperoncino, Carbonara

9,50 €

Lachs, Spargel, Strauchtomaten, Safransauce 12,50 €

Steinpilze, Kirschtomaten und Basilikum 12,50 €

Scampi, frische Tomaten, Knoblauch, Peperoncino 13,80 €

Rinderfiletspitzen, Pilze und Rucola 13,80 €

Pasta al forno

Überbackene Lasagne alla Bolognese 10,50 €

Pasta Speciale

Tagliatelle alla Cagliaritana mit Artischocken, Lammwürstchen, Dattelintomaten und Minze auf Pecorinokäsecreme	15,80 €
Pappardelle con Ragú di Coniglio (mit Kaninchenragout und Schafskäse)	13,50 €
Tagliolini al Tartufo (Feine Bandnudeln, Parmesanwaffeln, Bianchetto-Trüffel)	18,50 €
Tortellacci alla Zucca mit Kürbis & Kürbiskernen gefüllt, in Butter, Salzzitrone, Salbei und Rosinen, garniert mit gerösteten Zwiebelringe	15,50 €
Spaghetti allo Scoglio Calamari, Seppie, Muscheln und Scampi mit Tomaten und Knoblauch	16,50 €
Knoblauchspaghetti mit Robiolakäse, Ofentomaten und würziger Tomatensauce	13,80 €

P E S C E

Steinbutt Filet in Butter gebraten mit Winter-Trüffel, Kartoffelstampf und Blattspinat	28,50 €
Zander Kross gebraten auf Scampi Risotto, Ofentomaten, Pfifferlingen und Krustentiersauce	25,50 €
Dorade vom Grill mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Limonen-Ölivenöl	22,50 €
Scampi und Seeteufel in Soave-Rosa Pfeffer creme	25,50 €
Schwertfisch nach Sizilianischer Art mit Taggiasca Oliven, Kapern, Datteltomaten, Sellerie und Basilico	24,50 €
Thunfisch im Sesam-Mantel rosa gegrillt auf asiatischem Wok-Gemüse mit Teriyaki Sauce und Wasabi Püree	25,50 €
Scampi „del Favero“ Aglio, Olio mit Oliven und Knoblauch pikant	25,50 €

alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

C A R N E

½ Krosse Ente mit Preiselbeeren gefüllte Zimt-Apfel, Rotkohl, Kartoffelklößen und Entenjus	28,50 €
Kalbsleber in Butter und Salbei, Kartoffelpüree, Tagesgemüse und Apfelmus	22,50 €
Saltimbocca alla Romana Kalbsmedaillons in Weißweinsauce, mit Parmaschinken und Salbei	22,50 €
Hirschmedaillons Pfifferlingen, Selleriepüree, Speckrosenkohl und Amarena-Kirschsauce	28,50 €
Lammcarrée mit der Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Barolo-Sauce	26,50 €
Rinderfiletgeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce, Spinat und Parmesantagliatelle	25,50 €
Filet vom Black-Angus-Rind mit Cognac und grüner-Pfeffersauce	27,50 €

alle Gerichte werden mit Tagesgemüse und Kartoffeln serviert

D E S S E R T

Limonencreme auf Fruchtspiegel an Kumquatskompott mit Himbeersorbet 12,50 €

Orig. Sizilianisches Dessert

Ricotta aus Ziegenmilch, Kandierte Auberginen, Chilli-Marmelade und lauwarmer Schokosauce 12,50 €

Ingwer-Parfait auf Zwetschenkompott 12,50 €

Weißer Schokoladenmousse mit Erdbeersauce 9,50 €

Crème Brulée mit Fruchtdekor 10,50 € Tiramisu 9,50 € Zabaione 7,50 €

Tartufo Scuro mit Baileys 7,50 € Cassata Amaretto 8,50 €

G E L A T O

E i s s o r t e n

Vanille, Erdbeer, Walnuss, Schokolade, Stracciatella

Maxi Kugeln 3,50 € Sahne 0,50 €