

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 A

Prosciutti e Salami Italiani

Salami Emilia Romagna	100 g	9,00 €
Tiroler Speck	100 g	9,00 €
Originale Parma	100 g	9,50 €
Bündner Fleisch	100 g	9,00 €
Alle vier Sorten	100 g	12,00 €

Passend zu Prosciutto e Salami empfehlen wir:

Getrocknete Tomaten, Artischocken-Herzen in Olivenöl und Grana Padano 4,50 €

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

Bruschetta

Geröstetes Ciabattabrot (2 Stück) <i>Tomaten, Basilikum und Knoblauch</i>	5,80 €
Geröstetes Ciabattabrot (2 Stück) <i>Parmaschinken und Grana Padano</i>	6,80 €
Geröstetes Ciabattabrot (2 Stück) <i>überbackene Burrata (mit oder ohne Anchovis)</i>	5,80 €

Antipasti

Antipasti Misto „del favero“	13,50 €
Vitello Tonnato dünne Kalbsfleischscheiben <i>mit Thunfischcreme und Kapern</i>	11,50 €
Insalata Caprese <i>Tomatenscheiben mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl</i>	11,50 €
Carpaccio und gebratenes vom Rind <i>mit Limonenöl, Rucola und Grana Padano</i>	13,80 €
Hausgemachte Burrata-Praline <i>umhüllt vom Parmaschinken knusprig gegrillt mit Wintertrüffel</i>	13,80 €
Gebackener Ziegenkäse <i>mit Scampi, Avocado und Trüffelhonig</i>	15,50 €
Tatar vom rosa Thunfisch <i>mit Mango-Ingwer-Chutney und Soiasauce</i>	14,50 €
Calamaretti e Seppie vom Grill mit Knoblauch und Limonen Öl	13,50 €

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 €

S U P P E

Minestrone <i>Toskanische Gemüsesuppe</i>	7,50 €
Parmesancreamsuppe mit Spinat und Norciatrüffelscheiben	8,50 €
Zuppa die Pesce Genovese <i>genuesische Fischsuppe mit Croutons und Ajoli</i>	8,50 €
Tomatencremesuppe <i>mit Basilikum und Crouton´s</i>	7,50 €

P A S T A

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

P a s t a s o r t e n

Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Fusilli, Gnocchi

S a u c e n

Arabbiata, Pesto, Funghi e Panna, Spinaci Gorgonzola,
Pomodoro, Bolognese, Aglio Olio Peperoncino, Carbonara
9,00 €

Lachs, Spargel, Strauchtomaten, Safransauce 11,50 €

Steinpilze, Kirschtomaten und Basilikum 11,50 €

Scampi, frische Tomaten, Knoblauch, Peperoncino 13,50 €

Rinderfiletspitzen, Pilze und Rucola 13,50 €

P a s t a a l f o r n o

Überbackene Lasagne alla Bolognese 9,50 €

P a s t a S p e c i a l e

Risotto mit Steinpilzen und Grana Padano	13,50 €
Gorgonzola-Rucola-Pasta mit gebratenen Garnelen	14,50 €
Tagliatelle ai Tartufi Bianchetto im Parmesannest serviert mit frischem Trüffel aus Umbrien	17,50 €
Paccheri di Gragnano mit Garnelen, Kirschtomaten und Langusten-crem	14,80 €
Pasta mit Salsiccia (ital. Frischwurst) Radicchio, Cherry-Strauchtomaten und Parmesansplittern	13,00 €
Hausgemachten Ossobuco-Ravioli auf Babyspinat mit Schafskäse in Weißwein Demi-Glace-Sauce	13,50 €

P E S C E

Steinbutt Filet aus norwegischem Gewässer in Butter gebraten mit Winter Trüffel auf Kartoffelstampf mit Blattspinat	28,50 €
Riesengarnelen und Seeteufel mit Soave creme mit rosa Pfeffer	24,50 €
Dorade vom Grill mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Limonen-Olivenöl	19,50 €
Gebratenes Lachsfilet mit Waldpilzen und Tagliatelle Trüffelbutter-Parmesan	23,50 €
Thunfisch rosa gegrillt auf Mediterranem -Gemüse mit Zitrusfrüchten mariniert	23,00 €
Scampi „del Favero“ Aglio, Olio mit Oliven und Knoblauch pikant	23,50 €

alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

C A R N E

Wienerschnitzel Klassisch vom Kalb mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat und Preiselbeeren	24,50 €
Osso-Buco-Geschmorte (Kalbshaxen scheinbe) in einer feinen Sauce aus frischen Gemüse dazu Safran Risotto und grünen Bohnen	22,50 €
Kalbsleber in Butter und Salbei, Kartoffelpüree, Tagesgemüse und Apfelmus	19,50 €
Saltimbocca alla Romana Kalbsmedaillons in Weißweinsauce, mit Parmaschinken und Salbei	19,50 €
Lammcarrée mit der Kräuterkruste auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Barolo-Sauce	24,50 €
Rinderfiletgeschnetztes mit Waldpilzrahmsauce, Spinat und Parmesantagliatelle	24,50 €
Filet vom Black-Angus-Rind mit Cognac und grüner-Pfeffersauce	26,50 €

alle Gerichte werden mit Tagesgemüse und Kartoffeln serviert

D E S S E R T

Zimt Panna Cotta auf Fruchtspiegel an Kumquatskompott mit Himbeersorbet 10,50 €

Ingwer-Parfait auf Lauwarmen Zwetschgenragout 10,50 €

Weißer Schokoladenmousse mit Erdbeersauce 9,00 €

Crème Brulée mit Fruchtdekor 9,50 € Tiramisu 8,50 € Zabaione 7,50 €

Tartufo Scuro mit Baileys 7,00 € Cassata Amaretto 7,50 €

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 €