

NINO CONSIGLIA



SAUTE' DI COZZE

21,90

Pregiate cozze Morisseau, provenienti dalle acque della baia di San Michele in Francia, preparate al vino bianco profumato o in saporita salsa di pomodoro.

Feinste Morisseau-Miesmuscheln aus der Bucht von St. Michael in Frankreich, wahlweise in duftendem Weißweinsud oder aromatischer Tomatensauce zubereitet.

RISOTTO SARDO

17,90

Fregola sarda tostata con cozze della baia di San michele, crema di fagioli canellini e briciole di peperone crusco

Geröstete sardische Fregola (kleine geröstete sardische Pastakügelchen) mit Miesmuscheln aus der Bucht von Saint-Michel, Cannellinibohnencreme und knusprigen Peperone-Crusco-Bröseln

FETTUCCINE NZIVATE

15,90

Fettuccine fatte in casa con salsiccia fresca, pesto di finocchietto selvatico, funghi, mantecati con crema di peperoni grigliati e gocce di crema di pecorino romano

Hausgemachte Fettuccine mit frischer italienischer Salsiccia, Wildfenchelpesto und Pilzen, in einer feinen Creme aus gegrillter Paprika geschwenkt, verfeinert mit Pecorino-Romano-Creme

PIZZA PORCHETTINA

14,90

Fior di latte, Porchetta di Ariccia, patate al rosmarino, cipolla caramellata e crema di peperoni siciliani grigliati

Fior di Latte, Porchetta (traditioneller italienischer Schweinerollbraten aus Ariccia), Rosmarinkartoffeln, karamellisierte Zwiebeln und eine cremige Sauce aus gegrillten Paprika.

SALMONE A MODO MIO

25,90

Filetto di salmone delle isole Faraoe alla griglia servito con salsa di burro acido, mandorle tostate, con contorno di cous cous alle verdure e insalatina

Gegrilltes Lachsfilet von den Färöer-Inseln, serviert mit einer fein säuerlichen Buttersauce und gerösteten Mandeln, dazu Gemüse Couscous und Beilagensalat

Benvenuti!