

## *Antipasti Mare*

11	<b>Cocktail di Scampi</b>	kleine Scampis in einer Aurora-amerikanischen Sauce, aromatisiert mit Rema Martin Cognac a,f,j	<b>10,90 €</b>
12	<b>Insalata di Mare</b>	Meeresfrüchtesalat j	<b>11,90 €</b>
13	<b>Carpaccio di Salmone</b>	Lachs Carpaccio, in einer Zitronenvinaigrette, dekoriert mit Sellerie und Scharlottenzwiebeln mit Rosa Pfeffer b,j	<b>12,90 €</b>
14	<b>Polipo alla griglia e patate</b>	Octopus, in einer Cherrytomaten-Knoblauch-Kräutersauce, leicht pikant, mit Babykartoffeln mit Croutons lauwarm serviert b,d,f,j	<b>12,90 €</b>

## *Antipasti terra*

15	<b>Antipasto Rossini</b>	Vorspeise	groß	<b>12,90 €</b>
		Spezialität des Hauses b,d,f,j	klein	<b>9,90 €</b>
16	<b>Antipasto del Vitrine</b>	Vorspeise	groß	<b>12,90 €</b>
		Spezialität aus der Vitrine b,d,f,j	klein	<b>9,90 €</b>
17	<b>Vitello Tonnato</b>	Kalb dünn geschnitten mit Thunfischsoße 2,8,b,f		<b>11,00 €</b>
18	<b>Carpaccio Rossini</b>	dünn aufgeschnittene Scheiben vom Rindfleisch, mariniert mit Olivenöl- Zitrone-Sauce, mit Grana Padanoflocken und Mandel 7,f		<b>12,40 €</b>
19	<b>Mozarella di bufola e pruscuitto Crudo</b>	Büffelmozzarella mit rohem Schinken 7		<b>9,90 €</b>
190	<b>Mozarella alla Griglia</b>	auf einem Bett von Saisonsalat mit Rucola, servieren wir 4 Mozzarellastücken, gerollt in rohen Schinken, dekoriert mit Cherrytomaten, Mandelli und Grana Padano b,d,f,i		<b>10,50 €</b>