



KREUZBLUME

Bruschetta Mediterranea Dreierlei Bruschetta mit zart gegrilltem Oktopus und Burrata, klassisch mit Tomaten, Schwertfisch 15,90	
Vitello Tonnato Rosa gegartes Kalbsfleisch, hauchdünn mit Thunfischcreme und Kapern 19,90	
Carpaccio di polpo con finocchio Fein aufgeschnittener Oktopus, begleitet von einem aromatischen Fenchelsalat. 18,90	
Insalata di pomodori misti con burrata, Pesto al basilico e crema di balsamico Salat von verschiedenen Tomaten mit Burrata, Basilikumpesto und feiner Balsamicocreme. 17,90	
Carpaccio di Manzo Fein aufgeschnittenes Rindfleisch, mit Olivenöl, Zitronennote, Rucola, Parmesanspänen 18,90	
Antipasto della Casa Vorspeise nach Art des Hauses - auch Vegetarisch 21,90	
Strascinati ai tre pomodori – Datterino, Perino e San Marzano con crema di burrata Strascinati mit dreierlei italienischen Tomaten – Datterino, Perino und San Marzano – in aromatischem Tomatensugo, verfeinert mit samtiger Burratacreme. 19,90	
Spaghetti al pesto di zucchine su crema di mozzarella di bufala e mandorle tostate Spaghetti mit Zucchinipesto auf Büffelmozzarellacreme, vollendet mit gerösteten Mandeln. 20,90	
Strascinati al ragù di vitello della nonna Strascinati mit langsam geschmortem Kalbsragout nach Großmutter's Art in aromatischem Tomatensugo. 20,90	
Mafaldine al ragù bianco di coniglio brasato con cipolla Mafaldine mit zartem Kaninchenragout, langsam mit Zwiebeln geschmort und fein aromatisch vollendet. 21,90	
Pesce spada alla ghiotta con patate al burro nocciola Schwertfisch nach sizilianischer Art, leicht pikant, mit Cocktailtomaten, Oliven, Kapern, dazu Salzkartoffeln. 34,90	
Orata intera alla griglia con verdure di stagione Ganze Dorade vom Grill dazu Pfannen Gemüse. 28,90	
Polpo alla griglia con pak choi e vellutata di fave Gegrillter Oktopus auf Favabohnencreme dazu Pak Choi. 32,90	
Insalata piccola Kleiner gemischter Salat 7,90	
Insalata grande Großer gemischter Salat 13,90	
	20,90
Grande insalata con caprino, miele e pinoli Großer gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und gerösteten Pinienkernen 20,90	
Grande insalata con straccetti di pollo Großer gemischter Salat mit zarten Hähnchenstreifen 20,90	
Grande insalata con gamberi Black Tiger Großer gemischter Salat mit gebratenen Black-Tiger-Garnelen 22,90	
Spaghetti alle vongole e zafferano Spaghetti mit Venusmuscheln in einem fein aromatischen Safransud. 24,90	
Ravioli ripieni di gamberetti con crema di burrata e pomodorini Ravioli mit feiner Garnelenfüllung auf samtiger Burratacreme, begleitet von aromatischen Kirschtomaten. 22,90	
Linguine al sugo di triglia Linguine mit fein abgestimmtem, aromatischem Sugo von der Rotbarbe. 23,90	
Risotto alla crema di fave con seppia scottata e lamponi Cremiges Risotto mit feiner Favabohnencreme, zart gebratener Sepia und frischen Himbeeren. 24,90	
Rib-Eye alla griglia con verdure in padella e patate Saftig gegrilltes Rib-Eye-Steak mit aromatischem Pfannengemüse und goldbraunen Kartoffeln 42,90	
Corona di vitello con vellutata di fave e finferli Zart gebratene Kalbskrone auf samtiger Favabohnencreme und aromatischen Pfifferlingen. 40,90	