

SOMMER SPEZIALITÄTEN

	Vorspeise	Hauptgang
Insalata di salmone Geräucherter Lachs mit Tomaten, Rucola, roten Zwiebelringen mit einer hausgemachten Vinaigrette		26.50
Insalata „burrata“ Mozzarella Burrata, Tomaten, Feigen und Parmaschinken		26.50
Insalata „estate“ Verschiedene Salate mit gebratenen Trutenstreifen und Cherrytomaten		22.50
Insalata „San Giacomo“ Rucola und Nüsslisalat mit Avocado, Jakobsmuscheln, Crevetten und Orangen Dressing		28.50
Vitello tonnato Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, mit Thunfischsauce und Kapern	19.50	25.50
Carpaccio di polpo Carpaccio vom Tintenfisch, Olivenöl / Zitronen-Dressing	18.50	24.00
Tagliatelle con pesto di spinaci Bandnudeln mit Spinatpesto, frischem Lachs und Haselnüssen		27.50
Carpaccio di salmone Carpaccio vom Lachs, rote Zwiebeln, Salatgarnitur und Vinaigrette	19.50	23.50

SOMMER-PIZZA

Pizza „Giuseppina“ Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Grana Padano, Zucchettischeiben, Rucola und Tomatenwürfel		24.50
Pizza salmone Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachs, rote Zwiebeln und Kapern		27.50

WEINEMPFEHLUNG

Brunello Poggio il Castellare Brunello di Montalcino, Sangiovese grosso	2004	75cl	79.00
Barrua Isola die Nuraghi IGT Cabernet Sauvignon, Merlot, Cargnano	2013	75cl	65.00
Le Serre Nuove dell Ornellaia Bolgheri DOC Tenuta dell'Ornellaia Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	2015	75cl	79.00
Ripàso Valpolicella Superiore DOC Cà del Conti, Corvina, Rodinella, Corvinone, Marzemino Osleta	2016	75cl	58.00