

## VORSPEISEN / ANTIPASTI

<b>Antipasto il VOLO</b>	16,50
Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region Molise mit Honig und Fruchtkonfitüre	
<b>Carpaccio di manzo</b>	15,90
Rucola Cocktailtomaten Champignon Granascheiben und Zitronenvinaigrette	
<b>Vitello tonnato</b>	15,50
rosa gegartes Kalbstafelspitz mit Kapernfrucht in Thunfisch-Kapern-Sardellen-Salsa	
<b>Insalata di mare</b>	18,90
Mit Seppia, Polpo, Scampi und Miesmuscheln	
<b>Antipasto di mare</b>	20,90
Kalte und warme Meeresköstlichkeiten mit tagesfrischem Fisch	
<b>Carpaccio Vegetariano</b>	14,90
Rote Beete, Cocktailtomaten, Rucola, Käsecreme und gerösteten Pinienkerne	
<b>Insalata caprese</b>	14,50
Mozzarella di Bufala, Tomaten und Avocado	

## SUPPEN / LE ZUPPE

<b>Crema di topinambur</b>	7,90
Topinambur-Cremesuppe mit Jakobsmuscheln und Frühlingszwiebeln	
<b>Crema di carote e zenzero</b>	6,90
Karotten-Ingwer-Cremesuppe, Kokosmilch und knusprigem Bauchspeck	

## SALATE / INSALATE

<b>Insalata di pollo</b>	16,50
Großer gemischter Salat mit saisonalen Früchten und Hähnchenhäppchen vom Grill	
<b>Misticanza con filetti di Salmone</b>	19,50
Wilder Pflücksalat mit gegrilltem Lachsfilet, Fenchel, Mandelblättchen und Granatapfel	
<b>Insalata Cavolo</b>	13,50
Chinakohlsalat mit Radieschen, Kürbiskerne und goldene Croutons	