

Prosecco  
oder  
Sprizz  
mit Aperol  
Hugo

## Unsere Empfehlung

### --- Vorspeisen ---

1. **Bruschettone alla Romana** <sup>A1,G,F</sup>  
Tomatenwürfel und Knoblauch auf römische Pinsa (für 2 Pers.) 9,00 €
2. **Orecchioni su Rucola** <sup>C,G</sup>  
Austernpilze gebraten auf Rucola und Parmesan-Splitter 11,50 €
3. **Insalata di Mare** <sup>B,J,O,M,</sup>  
frischer hausgemachter Meeresfrüchte-Salat 14,50 €

Spaghetti  
aus dem  
Parmesan-Laib

### Primi Piatti

5. **Spaghetti da Fernando** <sup>A1, G, D, 4,5</sup>  
mit Sardellenfilets, Kapern, Knoblauch, schwarzen Oliven in Kirsch-Tomatensauce 11,50 €
6. **Tagliatelle al Ragù di Cervo** <sup>A1, G, C, 4,5</sup>  
Bandnudeln mit feinem Hirschragout und Preiselbeeren 15,50 €
7. **Fettuccine al Nero di Seppia** <sup>A1,C,G,D</sup>  
schwarze Bandnudeln mit frischem Lachs, Safran u. Kirschtomaten 16,50 €

Lasagne  
hausgemacht

### Secondi Piatti

8. **Filetto di Salmone Agrodolce** <sup>A1,C,GM,4,5</sup>  
frisches Lachsfilet in Orangen-Zitronensauce mit Kartoffeln u. Gemüse 19,50 €
9. **Cotoletta di Vitello** <sup>M,G,4,5</sup>  
Kalbs-Kotelette in Butter-Salbei-Sauce mit Kartoffeln u. Gemüse 24,50 €

frischer Fisch nach  
Tagesangebot

### Pizza vom Stein

diese Pizzen sind ohne Tomatensauce-Auflage

- P. **Pizza Fernando** <sup>A1, G, 3,5</sup>  
mit Kapern, Kirschtomaten, Sardellen und frischem Büffel-Mozzarella 12,50 €

jede Pizza  
Pizzateig auch Glutenfrei  
+ 3.-€

### - - Dessert - - <sup>1, G, A 3,5</sup>

hausgemachte Tiramisu <sup>A1, G, M 3,</sup> 5,80 € Panna Cotta <sup>G, 3</sup> 5,50 €

### --- Wein-Empfehlung ---

<sup>M</sup> Weiß DNA Calabria Bianco, **Rot** DNA Calabria Rosso 0,25l 7.50 € je Fl. 0,75l 22,00 €  
<sup>M</sup> **Rot** Tubbo Merlot Latium IGT Fl. 0,75l 25,00 €