

Kalte Spezialitäten/Apetizers/Antipasti:

Insalata di stagione € 4.50

Gemischte Salate der Saison mit Olivenöl und Aceto Balsamico

E: Mixed salad I: Insalata mista

Pomodoro siciliano € 6.90

Tomaten-Scheiben mit passierten Sardellen, Oliven, Kapern und frisch geriebenen Parmesan

E: Slices of tomatoes with anchovies, olives, capers and fresh parmesan cheese

I: Pomodori con salsa di achiughe, olive, caperi e parmigiano

Carpaccio di manzo classico € 9.90

Rinderhuf-Scheiben mit Olivenöl, frischem Parmesan, Ruccola, Zitrone

E: Thin slices of raw beef with olive-oil, parmesan cheese and lemon

I: Carpaccio classico con olio di oliva, parmigiano, rucola e limone

Antipasto misto € 9.90

Prosciutto Crudo, Salami milanese, Mortadella, Käse, Oliven, Cipolle...

Mozzarella di bufala € 12.90

Mit gegrilltem Gemüse, hausgemachtem Pesto und Balsamico-Glace

E: Mozzarella-cheese with grilled vegetables and homemade pesto

I: con verdure alla griglia e pesto di genovese

Insalata di gamberoni € 12.90

Blattsalate der Saison mit gegrillten Riesengarnelen und Kräutern

E: Big, fresh green salad with grilled prawns and lemon-oil dressing

I: Insalata verde grande con gamberoni alla griglia

Polenta della casa € 10.90

Polenta-Scheiben mit Dolcelatte Käse gratiniert auf gegrilltem Gemüse

E: Grilled slices of polenta with blue-cheese and vegetables

I: Polenta al forno gratinata con dolcelatte, verdure e salsa di pomodoro

Pasta - Risotto:

Tages- Pasta-Spezialität / Pasta of the day / Pasta del giorno € 7.90

Spaghetti alla bolognese € 7.90

Mit unserem hausgemachtem Fleischragout und frischen Kräutern

E: With meat-sauce and fresh herbs

Spaghetti al pesto genovese € 7.90

mit Pesto aus Pinienkernen, frischem Basilikum und Parmesan

E: with homemade pesto-sauce made of oil, herbs, nuts and cheese

Penne all'arrabiata € 8.90

In einer pikanten Tomatensauce mit gebratenen Speckwürfeln und frischen Kräutern

E: *With a spicy tomato-sauce, grilled bacon and fresh herbs*

I: *Salsa di Pomodoro picante con pancetta e basilico*

Penne „Speciale Biro“ € 9.90

Christof Biro's Lieblings-Penne mit Mascarpone-Tomaten-Sahnesauce und Prosciutto Crudo

E: *Tomato-creamsauce with mascarpone-cheese and prosciutto*

I: *Salsa di Pomodoro con panna, mascarpone e prosciutto crudo*

Penne alla carbonara € 8.90

In einer Safran-Sahnesauce mit Speckwürfeln, Oregano und Parmesan

E: *In a cream-sauce with bacon-slices and talian herbs*

I: *Panna, pancetta, zeferano e misto di erbe aromatiche*

Risotto ai frutti di mare € 9.90

Meeresfrüchte-Risotto nach einem Rezept der „Harry's Bar“ in Venedig

E: *Typical italian risotto with seafood*

I: *Risotto ai frutti di mare*

Hauptgerichte/Main-Courses/Secondi:

Paillard di manzo € 15.90

Gegrillte Beiried-Scheiben vom Rind auf Ruccola, mit Kirschtomaten und Parmesan

E: *Grilled slices of beef with ruccola-salad and parmesan cheese*

I: *Tagliata di manzo con ruccola, parmiggiano e limone*

Ossobuco alla milanese € 16.90

In Weißwein-Tomatensauce geschmorte Scheiben von der Kalbsstelze mit Polenta

E: *Veal leg, prepared in a typical italian style with white wine-tomato-sauce a. grilled Polenta*

I: *Ossobuco classico con polenta alla griglia*

Sogliola „dal Conte“ € 17.90

Seezunge, in Olivenöl gebraten, mit Gemüse und gegrillter Polenta

E: *Grilled sole-fish with vegetables and polenta*

I: *Sogliola alla griglia con verdure e polenta*

Pesce del giorno € 18.90

Unser „Tages-Fisch“: Bitte fragen sie nach der täglichen Fisch-Empfehlung

E: *Daily fish-special*

I: *Pesce fresco del giorno*

Calamari, Spaghetti Vongole, Scampi, Fegato alla Veneziana....