

## Предложение от шеф-повара

### Суп

51. <b>Minestrone</b> овощной суп	9,50 € 8,90 €
76. <b>Crema di zucca</b> <sup>d,k</sup> тыквенный крем-суп с жареными тыквенными семечками	8,90 €

### Risotto – Reisgericht

92. <b>Risotto nero al Frutti di Mare</b> <sup>2,a,c,d,n</sup>	20,80 €
Черное ризотто с морепродуктами (чернила сепии), 1 королевская креветка, пекорино, пармезан, приправленное белым вином.	

### Блюда из пасты

121. <b>Gnocchi alla Sorrentina al forno</b> <sup>a,d,i</sup>	16,90 €
<b>Подается в Pizza Bowl, фламбе</b>	
Ньюкки с Pomodoro SCIUÉ-SCIUÉ со свежими коктейль-томатами, Моцарелла Фиор ди Латте, Пармезан, свежий базилик, чеснок, запеченный	

### Пицца приготовленная на камне, из теста на закваске

141. <b>Pizza con prosciutto di Parma e fichi</b> <sup>2,4,a,d,i,k</sup>	19,80 €
Томатный соус, моцарелла Фиор ди Латте, пармская ветчина, свежий инжир, лепестки жареного миндаля	
146. <b>Pizza con pere e gorgonzola</b> <sup>4,d,i,k</sup>	19,80 €
Сливочный соус, груша, горгонзола, грецкий орех и мед	

### Рыба

247. <b>Lucioperca fritto</b> <sup>a,b,d,i</sup>	33,10 €
Жареный судак с корочкой из пряных трав, чеснока и пармезана, запеченные в духовке томаты конфи на козлобороднике в нежном соусе из козлобородника, приправленном небольшим количеством белого вина.	

### Carne – Fleischspezialitäten

212. <b>Scaloppine alla pizzaiola</b> <sup>9,i</sup>	33,50 €
Телятина с каперсами и оливками в томатно-чесночном соусе, с картофелем, маринованным в тимьяне, или овощами на гриле	

### Dessert

**французские пирожные из нашей кондиторской**  
Если вас это заинтересовало, пожалуйста, обратитесь к официанту