

## Antipasti - Vorspeise - Starter

Bruschetta	8,5
Caponata und Burrata	12,0
Antipasto Mami Camilla, Classic	17,0
Antipasto Mami Camilla, vegetarisch	16,0
Rinder-Tatar mit Kapern, schwarzer Oliven, Röstzwiebeln, Rucola pesto. <i>Tartar di manzo con capperi, olive nere, cipolle al forno e pesto di rucola</i> <i>Prime Beef Tartar with cappers, black olives, roasted onions, rocket salat pesto</i>	15,0
Oktopus mit Staudensellerie und Kartoffeln <i>Polpo con patate, sedano</i> <i>Octopus with sellerie and potatoes</i>	15,0
Thunfisch-Carpaccio in Zitrusmarinade <i>Capaccio di tonno agli agrumi</i> <i>Tuna Carpaccio with citrus vinaigrette</i>	14,0
Wolfsbarschsfilet an Karotten und Zucchini <i>Filetto di spigola con carote e zucchini</i> Seabass filet with carrots and zucchini	14,5
<b>Pasta</b>	
Linguine mit Calamaretti, Mandeln, Petersilie, Cajenne Chili, Zitronenschale, <i>Con Calamari, Mandorla, Prezzemolo, Peperoncino e buccia di limone</i> <i>with baby calamari, parsley, almond, lemon-skin, cayenne chili</i>	13,5
Risotto mit Grüne Spargel und Basilikum - Pinienkern - Pesto <i>Con asparagi verdi, pesto di basilico e pinoli</i> <i>With green asparagus, basil and pine nuts pesto</i>	14,5
Ravioli gefüllt mit Büffel-Ricotta in Datteltomaten-Buttersauce <i>Con ricotta di bufala, al burro e pomodoro datteri</i> <i>With buffalo ricotta, in butter and plum cherry tomato</i>	16,0
Carbonara Das Originalrezept mit Speck vom Kopf, Pecorino und Ei <i>Vermicelli alla Carbonara</i> <i>Carbonara, recipe fron Rome.</i>	13,5
Cannelloni mit einer Füllung aus Rindfleisch, Parmaschinken, und Pecorino <i>con ripieno di macinato di manzo, prosciutto di parma, e Pecorino</i> <i>filled with beef, Parma ham, mozzarella and pecorino</i>	14,5