

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, schwarzen Oliven, zwiebeln und Rucolapesto. <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 salad pesto</i>	15,0
Oktopus mit Staudensellerie und Kartoffeln <i>Polpo con patate, sedano</i> <i>Octopus with sellerie and potatoes</i>	15,0
Lachs-Tatar mit Aprikose, Grüne Oliven, Kapern und Schalotten <i>Tartar di Salmone con albicocche, olive verdi, capperi e cipollotti</i> <i>Salmon tartar with apricot, green olives, capers and white-onions</i>	14,5
Wolfsbarschsfilet an Karotten und Zucchini <i>Filetto di spigola con carote e zucchini</i> <i>Seabass filet with carrots and zucchini</i>	14,5

Pasta

Linguine mit Calamaretti, Mandeln, Petersilie, Cajenne Chili und 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 grünem 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
Trofie Pistazien, Zucchini und Basilikum <i>Con pistacchi, zucchini e basilico</i> <i>With pistachios zucchini and basil</i>	14,0
Carbonara Römisches Originalrezept mit Speck, Pecorino und Ei <i>Vermicelli alla Carbonara</i> <i>Carbonara, recipe from 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