

Vito's Empfehlungen

Antipasti Mare e Monte | *“Land and Sea” starter plate with homemade seafood salad, carpaccio di Manzo, smoked salmon and stuffed mushrooms.*

Vorspeisenplatte „Land und Meer“ mit hausgemachten Meeresfrüchtesalat, Carpaccio di Manzo, geräucherten Lachs sowie gefüllten Champignons.

Beccafico di Sardelle in umido con Fettucine | *Stuffed anchovies (raisins, breadcrumbs, pine nuts, delicious spices) with our handmade fettuccine in a fruity Mediterranean tomato sauce.*

Gefüllte Sardellen (Rosinen, Paniermehl, Pinienkernen, leckeren Gewürzen) mit unseren handgemachten schmalen Bandnudeln in einer fruchtigen mediterranen Tomatensauce.

Risotto ai Funghi Gallinaci | *We served a delicious chanterelles risotto with Grana Padano cheese.*

Genießen Sie ein feines hausgemachtes Risotto mit Pfifferlingen und Grana Padano.

Spaghetti Neri con Calamari e Gamberetti | *Our handmade black spaghetti with Squid and Shrimps.*

Für dieses Gericht braten wir frische Gambas und Tintenfisch in Knoblauchöl und frischer Petersilie an. Dazu kommen feine handgemachte schwarze Spaghetti und eine fruchtige Tomatensauce mit dem Aroma stundenlangen, leisen Köchelns...

Salmonc Selvatico alla Mugnaia con Spinaci e Patate | *Wild Salmon alla Mugnaia with spinach and potatoes.*

Gebratener Wildlachs mit Kartoffeln und Knoblauchspinat aus dem Ofen.

Gamberoni aglio Agrumi con Bietola | *Enjoy prawns grilled in citrus fruit with chard.*

Genießen Sie in Zitrusfrucht gegrillte Garnelen mit Mangold.

Ravioli ripieni con caprino e Miele al Burro e Salvia | *Enjoy our handmade ravioli filled with goat cheese tossed in a fine melted butter with sage.*

Genießen Sie unsere handgemachten Ziegenkäse-Ravioli geschwenkt in einer feinen Butter-Salbei-Sauce.

Ravioli ripieni con Salsiccia e Broccoli al Burro e Salvia | *Our Handmade salsiccia-broccoli-ravioli tossed in a fine butter-sage-sauce.*

Unsere handgemachten Salsiccia-Brokkoli-Ravioli geschwenkt in einer feinen Butter-Salbei-Sauce.

Dolci

Panna Cotta con fragola e salsa al balsamico | *The light Italian final made from fresh cream with strawberries and balsamic cream.*

Die charmant-leichte Verführung, unsere kleine Sahnecrème garniert mit frischen Erdbeeren und Balsamico Creme.

Affogato al caffè | *An Italian dessert of espresso and a scoop of homemade vanilla ice cream.*

Ein italienisches Dessert aus Espresso und einer Kugel hausgemachten Vannilleeis – ideal für heiße Tage!