Light Lunch

Caprese di bufala d.o.p. con pomodorini, basilico e olio evo - 17 €
Buffalo mozzarella PDO with cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil
Büffelmozzarella DOP mit Kirschtomaten, Basilikum und frischgepresstem Olivenöl

Toast di pane integrale con salmone marinato e crema d'avocado - 20 €
Whole flour toast with marinated salmon and avocado cream
Vollkorntoastbrot mit mariniertem Lachs und Avocadocreme

Prosciutto crudo di Parma "Eli Prosciutti" stagionatura 24 mesi e melone rigato – 20 €
Parma ham "Eli Prosciutti" aged 24 months and melon
Parmaschinken "Eli Prosciutti" 24 Monate gereift und Melone

Il nostro panino gourmet: pancetta caramellata al miele, pesto di pistacchi e scamorza – 18 €
Our gourmet sandwich: honey caramalized bacon, pistacchio pesto and Scamorza cheese
Unser Gourmet-Panino: mit Honig karamelisierter Bauchspeck, Pistazien-Pesto und Scamorza-Käse

Caesar salad leggera con tacchino alla griglia, crostini di pane, scaglie di Grana Padano e salsa al Parmigiano - € 18
Light caesar salad with grilled turkey, croûtons, Grana Padano cheese and Parmesan sauce
Leichter Caesar Salat mit gegrilltem Truthahn, Croûtons, Grana Padano Käse und Parmesansauce

Insalata greca con feta, olive kalamata, pomodoro, cetriolo e salsa tzatziki - 17 €
Greek salad with feta cheese, kalamata olives, tomato, cucumbers and Tzatziki sauce
Griechischer Salat mit Feta, Kalamata-Oliven, Tomaten, Gurken und Tzatziki Sauce

Poke bowl estiva: gamberetti, riso nero, ceci e sesamo - 20 €
Summer poke bowl: shrimps, black rice, chick peas and sesame
Sommer Poke Bowl: Shrimps, schwarzer Reis, Kichererbsen und Sesam

****

Spaghetti "Felicetti" con pomodorini e basilico - 17 €
Spaghetti "Felicetti" with cherry tomatoes and basil
Spaghetti „Felicetti" mit Kirschtomaten und Basilikum

Lasagna con pesto, zucchine e ricotta affumicata in vaso cottura – 21 €
Lasagna with pesto, courgettes and smoked ricotta cheese jar cooked
Lasagne mit Pesto, Zucchini und geräuchertem Ricotta im Glas gekocht

Parmigiana di melanzane in vasocottura – 20 €
Eggplant parmigiana jar cooked
Auberginenauflauf mit Parmesan im Glas gekocht

Tagliata di "barbina" nostrana con rucola, pomodorini e foglie di Grana Padano – 25 €
"Barbina" beef tagliata with rocket, cherry tomatoes and Grana Padano cheese
"Barbina"-Rindertagliata mit Rucola, Kirschtomaten und Grana Padano Käse

****

Ananas, *pineapple, Ananas* ***– 8 €***

Anguria, *water melon, Wassermelone* ***– 7 €***

Fragole al naturale*, strawberries, Erdbeeren* ***- 8 €***

Frutti di bosco, *wild berries, Waldbeeren* ***– 10 €***

Gelato, *ice cream, Eis* ***- 7 €***