



BESONDERES...

bei Luigi



CARPACCIO CON PORCINI

13,00 €

klassisches Carpaccio, mit gebratenen Steinpilzen und Parmesansplittern auf feiner Zitronensauce.

RAVIOLACCI CON ZUCCA

16,50 €

Hausgemachte, zweifarbige Riesenravioli, mit Ricotta-Kürbis-Mandel-Füllung in Butter und Salbei mit Kürbistücken und Mandelblättchen.

GNOCCHI ROSSI

15,50 €

hausgemachte rote Beete Gnocchi, mit Ziegenkäse-Thymian gefüllt, in Walnuss- Butter- Sauce

TAGLIOLINI AL TARTUFO

18,50 €

frische dünne Bandnudeln in Trüffelsauce mit Mandelblättchen, im Parmesanlaib am Tisch flambiert. Mit frischen, italienischen Trüffeln.

PASTA VERDE

17,00 €

hausgemachte grüne Bandnudeln in Butter mit Salbei und Walnüssen, im Parmesanlaib flambiert. Mit frischem Rucola und Parmaschinken garniert

FETTUCCINE NERE

17,50 €

hausgemachte schwarze Bandnudeln mit Jakobsmuscheln und Babyscampi in cremiger Trüffelsauce.

ORATA AL VINO BIANCO

19,50 €

Goldbrasse Royal vom Grill, am Tisch filetiert und Olivenöl- Zitronen-Knoblauch geträufelt. Mit Salzkartoffeln, Spinat und Salat

DOLCETTO

6,50 €

Dessertteller mit hausgemachten: Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeerensauce und Creme Caramel