

## 冷开胃食品

---

1. 卡普雷塞与自制酱汁 3,9  
(樱桃西红柿与莫扎里拉乳酪配上芝麻菜与自制酱汁)
2. 生牛肉片 7,9  
(腌制牛柳配上芝麻菜与巴马干酪)
3. 岩溶火腿与Jamar乳酪 7,9  
(岩溶火腿与Jamar乳酪, 在 70 米深的岩溶洞穴内成熟- 非常独特)
4. 岩溶培根与羊乳酪 6,9  
(自制岩溶培根与羊乳酪)

## 热开胃食品

---

### 意式烤面包

5. 托斯卡纳 (自制面包配上西红柿, 莫扎里拉乳酪和牛肝菌) 3,9
6. 与自制酱汁 (自制面包配上自制酱汁) 3,5
7. 与大蒜 (自制面包配上大蒜和橄榄油) 2,9
8. 招牌蔬菜 3,9  
(茄子, 西葫芦, 胡椒和热腾腾的橄榄油加上由江鱼子, 刺山柑, 大蒜和橄榄油制成的酱汁)
9. 西葫芦与Olimje乳酪 4,9  
(Olimje乳酪与松子烤西葫芦)

## 汤类

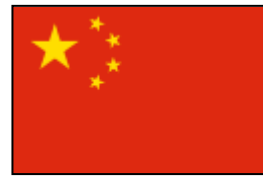
---

100. 例汤 2,5

## 主要肉类菜肴

---

200. 米兰肉鸡 8,9  
(鸡柳沾上巴马干酪碎)
201. 鸡肉与西葫芦 8,9  
(鸡柳与西葫芦再与Olimje乳酪一起烤)



202. 火鸡卡普雷塞 (火鸡柳与西红柿, 莫扎里拉乳酪及蓬蒿)	9,9
203. 牛排 (与牛肝菌或岩溶或松露或青胡椒或熏肉一起烤)	16,9
204. 小牛肉块 (与牛肝菌或岩溶或松露或青胡椒或熏肉一起烤)	16,9
205. 猪脊肉 (与牛肝菌或岩溶或松露或青胡椒或熏肉一起烤)	11,9
206. 牛臀排 (与牛肝菌或岩溶或松露或青胡椒或熏肉一起烤)	12,9

### 牛排, 小牛肉块, 猪脊肉和牛臀排的酱汁

---

240. 牛肝菌 (牛肝菌酱汁)	1,5
241. 岩溶 (Teran酱与火腿和韭菜)	1,5
242. 松露 (松露酱汁)	3
243. 青胡椒 (青胡椒酱汁)	1
244. 熏肉 (肉包裹在熏肉内烤)	1

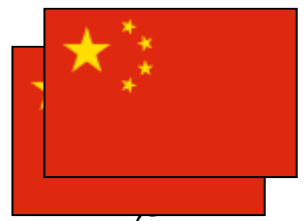
### 主要鱼类菜肴

---

260. 章鱼 (烤章鱼配上松子与芝麻菜)	14,9
261. 三文鱼 (烤三文鱼片配上茄子, 西葫芦, 辣椒及热藤藤的香草蘑菇)	12,9
262. 鲷鱼 (烤鲷鱼片配上小菠菜)	12,9
263. 约翰海鲂鱼 (红酒约翰海鲂鱼片配上胡萝卜, 芹菜和芫)	14,9

### 配菜

---



300. 自制汤团	
301. 自制汤团配上奶油酱	3
302. 熟番薯	2
303. 炸番薯	2
304. 南瓜浓汤	2,5
305. 玉米粥	2
306. 松软乳酪饺子 (煮或炸)	2,5

## 面食

---

350. 自制意大利干面条	
351. 意大利面	
352. 自制汤团	
353. 全谷面食	

### 面食酱汁

---

400. 章鱼汁	10,9
(章鱼, 胡萝卜与迷迭香制成的酱汁)	
401. 加工番茄汁	6,9
(去皮番茄, 樱桃番茄, grappolo及干番茄加上调味料制成的酱汁)	
402. 博洛尼斯	7,9
(碎肉与番茄酱制成的酱汁)	
403. 白酱	8,9
(奶油, Hamburg熏肉, 巴马干酪和蛋加上混合胡椒制成的酱汁)	



<b>404. Jamar</b> (Jamar乳酪汁, 奶油及马斯卡彭)	11,9
<b>405. 卡普雷塞</b> (蕃茄汁, 莫扎里拉乳酪及芝麻菜)	7,9
<b>406. 菌类</b> (松露汁)	11,9

## 意大利调味饭

---

<b>500. 牛肝菌</b> (牛肝菌与松子调味饭)	9,9
<b>501. 岩溶</b> (Jamar乳酪, 菊苣和火腿调味饭)	10,9
<b>503. 蔬菜</b> (西葫芦, 茄子, 胡椒, 樱桃西红柿及番茄酱调味饭)	7,9

## 意大利宽面条

---

<b>590. 博洛尼斯</b> (宽面条配上博洛尼斯酱)	7,9
<b>591. Verde</b> (宽面条配上菠菜)	6,9

## 沙拉

---

<b>600. 凯撒</b> (生菜, 烤鸡肉块, 樱桃西红柿, 水煮蛋, 烤香蕈蘑菇, 烤面包及巴马干酪沙拉酱)	7,5
<b>601. 章鱼</b> (小菠菜, 烤章鱼, 菊苣, 樱桃西红柿, 黑橄榄)	9,9
<b>602. 三文鱼</b> (生菜, 菊苣, 芝麻菜, 樱桃西红柿, 熏三文鱼, 鱼子酱, 香醋沙拉酱)	7,5



<b>603. 鲱鱼</b>	7,5
<i>(生菜, 玉米, 蕃茄, 金枪鱼, 橄榄, 鞑靼酱)</i>	
<b>604. 希腊</b>	7,5
<i>(黄瓜, 胡椒, 蕃茄, 羊乳酪, 橄榄, 橄榄油)</i>	
<b>605. 时令沙拉</b>	2,5
<b>606. 羊肉生菜</b>	3

## 甜品

---

<b>700. 无花果与香草冰淇淋</b>	2,9
<i>(红酒无花果与香草冰淇淋和杏仁)</i>	
<b>701. 奶冻</b>	2,9
<i>(配上山莓或巧克力或焦糖汁)</i>	
<b>702. 梅子蛋糕</b>	2,9
<i>(梅子与马斯卡彭蛋糕)</i>	
<b>703. 招牌蛋糕</b>	2,9
<i>(巧克力慕斯与香蕉蛋糕)</i>	
<b>704. Gibanica</b>	2,9
<i>(斯洛文尼亚甜点)</i>	

所有价格已包括增值税，均以欧元计算，由 2013 年 1 月 1 日生效。