



Wochenkarte

Aperitivo | Aperitiv

Limoncello Spritz mit Limoncello, Prosecco, Mineralwasser,
Eis, Limettenscheibe ⁽¹⁾ 6,40 €

I Vini | Die Weine

Aulone Primitivo di Puglia San Giorgio DOP. ^(g) FL.25,20 € 0,2 L 7,20 €
Rot, intensives Aroma nach Pflaumen u. Kirschen

Lugana Limne Lombardei DOC. ^(g..) FL.25,20 € 0,2 L 7,20 €
Weiß, Aromen von Äpfel und anderen grünen
Früchten, frisch und fruchtig

Antipasti | Die Vorspeisen

Fegattini D'Anatra ^(g)
Entenleber in Portweinsauce, auf Kartoffel Carpaccio und gegrillte
Waldpilze 14,90 €

Avocado Salat ^(i2 a...)
Mit Erdbeeren, Mangostreifen, Kirschtomaten, gebackenem Schafkäse
Und Olivenöl Bruschetta 13,50 €

Le Paste | Die Nudelgerichte

Tortelloni Al Tartufo ^(i2..)
Gefüllt mit Trüffelcreme in frischer schwarzer ital. Trüffelsauce und
2 Stück Lammkotelett vom Grill 21,50 €

Linguine Aglio e Prezzemolo ^(i2 c.2...)
Schnittlauchnudeln mit Knoblauch, Shrimps, Kirschtomaten, gegrillte
Artischocken und 1 Babysepioline Spieß vom Grill 16,80 €

Pesce | Die Fischgerichte

Coda di Rospo ^(d i2.)
3 Stück Seeteufelmedaillon im Zucchinimantel, an rosa Pfeffersauce,
Parmesan Risotto, frittierter Fenchel in Pastello 21,50 €

Sogliola „ Müllerin Art“ ^(d..)
Seezunge (ca. 400g) mit Zitrone, frische Kräuter, Kürbispüree und
Kleinem Pflücksalat Bouquet 26,85 €

Carne | Die Fleischgerichte

Wildgoulasch ^(.a.i2.d..)
Frisch aus dem Ofen, in Preiselbeersauce, hausgemachter Serviettenknödel
Und glasierte Maroni 24,85 €

Involtini di Vitello ^(d...)
Kalbfleischröllchen gefüllt mit Ziegenkäse und Parmaschinken, an Kalbsjus,
Gnocchi in Butter und Salbei und lauwarmer Auberginen-Sellerie
Salat mit Pinienkerne 25,50 €

Dolce | Das Dessert

Ricotta Schokoladentörtchen ^(i2.d...)
Auf Orangen Carpaccio 7,50 €