



Wochenkarte

Aperitivo | Aperiti

Marcati Sizilian mit Gin Rose´, Orangensaft, Zitronensaft, Cointreau Gingerale, Orangenscheibe ⁽¹²⁾ 6,80 €

I Vini | Die Weine

Amano Primitivo Umbria IGT..^(g) FL.25,20 € 0,2 L 7,20 €
Rot, Duft nach Beeren, Leder, Anis, feine Barriquenote, weiche Tannine

Lugana Ca de Rocchi Tinazzi DOP..^(g) FL.25,20 € 0,2 L 7,20 €
Weiss, blumiges Bouquet, Noten tropischer Früchte, sehr frisch

Antipasti | Die Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio ^(c..)
Mit mit grünem Spargel Bouquet und 2 Stück Garnelenspieße Vom Grill 14,80 e

Avocado Salat ^(d.i2.a.)
Mit Erdbeeren, Mangostreifen, Kirschtomaten, gebackenem Schafkäse Und Olivenöl Bruschetta 13,60 €

Le Paste | Die Nudelgerichte

Paglie e Fieno ^(i2...)
Mit Rinderfiletspitzen in Cognacsauce und gegrillte frische Pfifferlinge 16,50 €

Linguine Aglio e Prezzemolo ^(i2.c.)
Schnittlauchnudeln mit argentinischen Rotgarnelen, Avocado,⁽ⁱ²⁾ Kirschtomaten, Knoblauch und pikante Chilifäden 15,85 €

Pesce | Die Fischgerichgerichte

Filetti di Dorade ^(4.d...)
Doradefilet vom Grill, an Limonensauce, Gemüse und Novello Kartoffel 19,85 €

Riesengamberoni ^(i2 c..)
Rucola Beet mit Kirschtomaten und 2 Stück Riesengamberoni vom Grill Und Knoblauchbrot 20,30 €

Carne | Die Fleischgerichte

Petto D´Anatra ^(4.)
Entenbrust vom Grill, an Orangensauce, Gemüse und gebratene Kartoffel Gnocchi 15,60 €

Entrecot´e ^(d..)
Vom Grill, auf Rucola Beet mit gebratene frische Pfifferlinge und Röstkartoffel 18,85 €

Dolce | Das Dessert

Cocoscreme ^(d...)
Hausgemacht mit frischen Früchten 7,50 €