



Wochenkarte

Aperitivo | Aperiti

Gin Rose´Spritz mit Gin Rose´, Martini weiß, Tonicwater, Eis ^(g...) 6,80 €

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

Pecorino Terre Di Chieti Cantina Tollo.IGT. ^(g..) Fl.25,20 € 0,2 L 7,20 €
Weiss, zarter Duft nach Feldblumen u. Früchte

Antipasti | Die Vorspeisen

Feldsalat ^(0..)
Mit 2 Stück Seeteufelmedaillon in Pistazienkruste vom Grill
Und Mangostreifen 16,85 €

Carpaccio di Salmone ^(i2..)
Mit rosa Pfefferbeeren, kleines Bouquet von marinierten Erdbeeren
Und Mangostreifen, warmes Olivenöl Bruschetta 15,50 €

Le Paste | Die Nudelgerichte

Linguine Aglio e Prezzemolo ^{ii2.k..)}
Schnittlauchnudeln mit Knoblauch, Kirschtomaten, grüner Spargel, mit
1 Stück Riesengamberoni vom Grill, auf Carpaccio Nero di Seppie 20,80 €

Paccheri ^(i2.4.)
Mit Lammragout und frischem italienischen schwarzen Trüffel 17,50 €

Pesce | Die Fischgerichte

Filetti di Dorade „Al Pizzaiolo“ ^(6.d...)
Vom Grill; mit Knoblauch, Tomaten, Oliven, Oregano, an
Parmesan Risotto 19,85 €

Filetto di Tonno ^(i2.)
Frisches Thunfischfilet mit gemischte mediterrane Kräuter vom
Grill, auf Rucola Beet und Tomaten Bruschetta 25,80 €

Carne | Die Fleischgerichte

Petto D´Anatra ^(d.4..)
Entenbrust vom Grill, auf Kürbis Carpaccio, Orangensauce und
Kartoffel- Kürbis Gratin 16,20 €

Involtini di Vitello ^(d....)
Kalbfleischröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Scamorza, an
Kalbsjus, gegrillte Zucchini und in Maismehl gebratene
Rucola Gnocchi 24,85 €

Dolce | Das Dessert

Philadelphia Creme ^(i2.d...)
Mit Amerettini auf Carambole Carpaccio 7,50 €