

# Mittagskarte - LUNCH



## ❶❷ VORSPEISEN / PRIMI ❶❷

### CREMA DI ZUCCA

Kürbiscreme Suppe mit Kräuter-Croutons ~ gerösteten Kernen

5,00 €

.....

### INSALATA FORNACIARI

Frischer Artischocken-Champignon Rosé Salat

mit reifer Ricotta ( salata )

7,00 €

.....

### CARPACCIO COSTA VERDE

Angus Rindcarpaccio mit gebratener bunter Paprika

Basilikum ~ Parmesan

8,50 €

## ❶❷❸❹ PASTAGERICHTE ❶❷❸❹

### RAVIOLI SETTEMBRINI

Ravioli gefüllt mit Kürbis-Ricotta

in Butter-Salbei-grüner Pfeffersauce ~ Parmesan

10,50 €

.....

### PENNE GIOACCHINO

Kurze Röhrennudeln in pikanter Tomatensauce

mit Oliven - Kapern und Büffelmozzarella

9,50 €

## ❶❷❸❹❺❻ PESCE E CARNE / HAUPTSPEISEN ❶❷❸❹❺❻

### PESCE DEL GIORNO

Marktfisch Teller ~ bunter Salat

14,50 €

.....

### SCALOPPA VALDOSTANA

Paniertes Kalbsschnitzel gratiniert mit Bergkäse

gebratenes Gemüse ~ Kartoffelstampf

14,50 €

❶❷❸❹❺❻

DESSERT BITTE WENDEN SIE SICH AN DEN SERVICE



Vino bianco: Ideale Allegro di Valpanera aus Friaul

Glas 0,1L 2,85 €

Vino rosso: Nebbiolo Rosso aus Piemont

Glas 0,1 L 4,00 €

# Abendkarte / Wochenempfehlung

## APERITIVO

Aperol Trip € 5,50

## ANTIPASTI

### POLPO AI FERRI

Gegrillter Oktopus an Salatbouquet  
~ Oliven-Kapern-Dip € 9,50

### BURRATINA AL POMODORO

Burrata-Mozzarella in Tomaten-Basilikumcreme € 9,50

### CARPACCIO MISTO

Angus Rind Carpaccio ~ Carpaccio Lachs ~ Vitello Tonnato € 11,00

### VONGOLE SUD

warme Vorspeise mit Venusmuscheln  
in Gemüse-Weißwein-Sud ~ geröstetes Brot € 13,00

## PASTA

### TAGLIOLINI NAPOLI STRITT

Feine Bandnudeln ~ Bouchot Muscheln ~ Borlotti Creme  
~ gehobelter Parmesan € 9,50

### SPAGHETTI VERACI

Spaghetti mit Venusmuscheln € 9,50

### FREGOLE CON SALSICCIA

Fregole ( typ. Sard. Pasta) in Salsiccia-Bio-Berglinsen-Ragout ( leicht pikant ) € 9,50

### RAVIOLI SETTEMBRINI

Ravioli gefüllt mit Kürbis-Ricotta  
in Butter - Salbei -grüner Pfeffersauce ~ Parmesan € 14,00

## PESCE E CARNE

### FILETTO DI LUCIOPERCA

auf Haut gebratenes Zanderfilet in Trockentomatensauce  
~ Zitronenkartoffelstampf~ Lauch-Kaiserschotengemüse € 19,50

### GUANCE DI VITELLO

in Rotwein geschmorte Rinderbäckchen  
~ Maisgrieß Polenta ~ Möhren ~ Petersilienwurzelgemüse € 20,00

### FILETTO DI MANZO ALLE ERBE

Argentinisches Black-Angus-Rinderfilet in Rotweinkräutersauce  
~ Maisgrieß Polenta ~ Karotten-Petersilienwurzelgemüse € 27,00

101101101101 DOLCI 101101101101

*SEMIFREDDO AFFOGATO*  
*Hausgemachtes Schokoladen Parfait*  
*getränkt in San Marzano Likör -Espresso*

€ 7,50

*CREPELLE ALLE PRUGNE GIALLE*  
*Crepé mit frischen Mirabellenkompott*  
*~ Vanille Eiscreme*

€ 7,50

*GELATO ALLE PRUNGE*  
*Vanilleeis-Cassata-Eiscreme mit Zwetschgenkompott*

€ 7,00

*DELIZIA DI FORMAGGIO*  
*Käsevariation alla Rossini mit Mirabellenmus*

€ 7,50

*Alle Gerichte aus den Empfehlungen können Sie nach ihren Wünschen  
individuell zum Menü zusammenstellen.*



*WEINEMPFEHLUNGEN*

*WEIßWEINE*

*ALEGRO DI VALPANERA*  
*“ Valpanera ” aus Friaul*

*Flasche 0,75L € 17,50*  
*Glas 0,2 L € 5,70*

*SAUVIGNON BLANC*  
*“ Dürer Weg ” aus Südtirol*

*Flasche 0,75L € 28,00*  
*Glas 0,2 L € 9,30*

*ARNEIS*  
*“ Le Roche ” aus Piemont*

*Flasche 0,75 € 23,00*  
*Glas 0,2 € 7,60*

*ROTWEINE*

*NEBBIOLO*  
*“ Bera ” aus Piemont*

*Flasche 0,75 € 24,00*  
*Glas 0,2 € 8,00*

*REFOSCO DI VALPANERA*  
*“ Valpanera ” aus Friaul*

*Flasche 0,75 € 30,00*  
*Glas 0,2 € 10,00*

*ISCHIA PER E PALUMMO MILLEANNI*  
*“ Casa D`Ambra ” Kampanien/ Insel Ischia*

*Flasche 0,75 € 42,00*

## *RECOMMENDATIONS / Dinner*

### *APERITIVO*

*Aperol Trip* € 5,50

### *ANTIPASTI*

*POLPO AI FERRI*  
*grilled octopus on salad bouquet*  
*~ olives-capers-dip* € 10,00

*BURRATINA AL POMODORO*  
*Burrata-mozzarella in tomato-basil-creme* € 10,00

*CARPACCIO MISTO*  
*Carpaccio of Angus beef ~ Carpaccio of salmon~ Vitello Tonnato* € 14,50

*VONGOLE SUD*  
*clams in vegetable-white wine brew ~ roasted bread* € 13,00

### *PASTA*

*TAGLIOLINI NAPOLI STRITT*  
*Tagliolini with Bouchot mussels ~ Borlotti creme*  
*~ shaved Parmesan cheese* € 9,50

*SPAGHETTI VERACI*  
*Spaghetti with clams* € 9,50

*FREGOLE AL RAGOUT DI CINGHIALE*  
*Fregole ( typical Pasta from Sardinia ) with Salsiccia & mountain lentils-ragout ( slightly spicy )* € 9,50

*RAVIOLI SETTEMBRINI*  
*Ravioli filled with pumpkin & Ricotta cheese*  
*in butter-sage -green pepper-sauce ~ Parmesan* € 14,00

### *PESCE E CARNE*

*FILETTO DI LUCIOPERCA*  
*pike perch fried in dry tomato sauce*  
*~ mashed potatoes ~ leek ~ snow peas* € 19,50

*GUANCE DI VITELLO*  
*in red wine braised bull cheeks*  
*~ corn Polenta ~ carrots ~ parsley roots* € 20,00

*FILETTO DI MANZO ALLE ERBE*  
*filet of Black Angus beef in red wine-herbs sauce*

