



Mittagskarte



🍷 VORSPEISEN / PRIMI 🍷

ZUPPA DI PESCE

Fischsuppe 8,00 €

.....

ANTIPASTO MISTO

Gegrilltes Gemüse ~ Büffelmozzarella ~ Parmaschinken 8,50 €

.....

CARPACCIO ORIGINALE

Angus Rind Carpaccio mit Staudensellerie ~ Champignons 8,50 €

🍷🍷 PASTAGERICHTE 🍷🍷

RAVIOLI SALSICCA PORCINI ~ RAVIOLI RICOTTA SPINACI

Ravioli gefüllt ital. Salsicca ~ Steinpilze oder Ravioli gefüllt mit Ricotta ~ Spinat

in Frühlingslauch-Tomaten-Sahnesauce 10,50 €

.....

SPAGHETTI AMATRICIANA BIANCA

Spaghetti mit Speck ~ geschmorten Zwiebeln 9,50 €

🍷🍷🍷 PESCE E CARNE / HAUPTSPEISEN 🍷🍷🍷

PESCE DEL GIORNO

Marktfisch Teller ~ bunter Salat 14,50 €

.....

MEDAGLIONI ALLA VIENNESE

Medaillons vom Rind in Kräuterpanade ~ kalter Senfsauce

Marktgemüse ~ Kartoffel 12,50 €

🍷🍷🍷🍷 DOLCI / DESSERTS 🍷🍷🍷🍷

PANNA COTTA MIT ERDBEERSAUCE 6,00 €

CREME BRULEE 7,00 €



OFFENE WEINE BITTE WENDEN SIE SICH AN DEN SERVICE



WOCHENEMPFEHLUNG



APERITIVO

Aperol Spritz

€ 5,50

ANTIPASTI

POLPO ALLA GRIGLIA
gegrillter Octopus auf Wildreis

€ 10,50

CARPACCIO DI SEDANO
Artischocken ~ Champignons Rosé-Salat auf Sellerie-Carpaccio
~ Parmesan

€ 9,50

ROASTBEEF ALLA GAETANO
Roastbeef vom Hirsch auf Rote Bete ~ Röstkartoffeln
~ rote Zwiebeln ~ Ziegenweichkäse

€ 9,50

PASTA

SPAGHETTI ALLO STOCCO
Spaghetti mit Stockfisch ~ Oliven ~ Kapern
~ Kirschtomaten ~ Zwiebeln

€ 9,50

TAGLIOLINI BUONGUSTAIO
Feine Bandnudeln mit toskanischer Salsiccia ~ Rape (Wilder Brokkoli)

€ 9,50

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO
Feine Bandnudeln mit frischen schwarzen Pregiato "Perigord" Wintertrüffel
in Butter-Parmesansauce

Preis auf Nachfrage

PESCE, CARNE E PASTA

RAVIOLI DUCK
Ravioli mit Entenbratenfüllung
in Birnen-Gorgonzola-Sauce

€ 14,50

FILETTO DI SALMERINO
Auf Haut gebratenes Filet vom Saibling auf Kartoffel-Zitronenstampf
~ Möhren-Porree-Gemüse

€ 20,50

STINGO D'AGNELLO
Geschmorte Weidelammhaxe aus Wales
Löwenzahngemüse ~ Polenta

€ 20,50

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI MISTI
Argentinisches Black-Angus-Rinderfilet mit Edelpilzen in Kräutersauce
~ Polenta ~ Löwenzahngemüse

€ 27,00



!0!10!10!10!10!10!10!10!10! **DOLCI** *!0!10!10!10!10!10!10!10!10!*



DELIZIA AL LIMONE
Hausgemachtes Zitronentiramisu

€ 6,50

CREME BRULEE
Creme Brulee von der Tonkabohne

€ 7,00

ROBIOLE E PERE
2-3 Variationen an Weichmilchkäse mit Birne

€ 7,00

*Alle Gerichte aus den Empfehlungen sind Menüportionen,
Sie können aus allen Gerichten Ihr individuelles
Wunschmenü zusammenstellen.*



WEINEMPFEHLUNGEN

WEIßWEINE

Allegro di Valpanera I.G.T.
"Valpanera " aus Friaul

Fl. 17,50 €
Glas 5,70 €

Bianco di Valpanera Atrum I.G.T.
"Valpanera" aus Friaul

Fl. 21,00 €
Glas 7,00 €

Arneis Langhe D.O.C.
"Bera" aus Piemont

Fl. 23,00 €
Glas 7,60 €

ROTWEINE

Rosso Valpanera Atrum I.G.T.
"Valpanera " aus Friaul

Fl. 21,00 €
Glas 7,00 €

Refosco Superiore D.O.C.
"Valpanera " aus Friaul

Fl. 30,00 €
Glas 10,00 €

Ischia per e Palummo Milleanni D.O.C.
"Casa D´Ambra " aus Kampanien/Ischia

Fl. 42,00 €