



# Mittagskarte



## ! ! VORSPEISEN / PRIMI ! !

### CREMA DI ZUCCA

Hokkaido-Kürbiscreme Suppe mit Porree ~ Garnelen

8,00 €

.....

### INSALATA SAN CARLO

Salatvariation mit gefüllten Crêpe Röllchen

7,50 €

.....

### VITELLO TONNATO

Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch  
Thunfischcreme ~ Kapern

9,50 €

## ! ! PASTAGERICHTE ! !

### RAVIOLI DEL GIORNO

Tages Ravioli auf Nachfrage

10,50 €

.....

### SPAGHETTI AMATRICIANA

Spaghetti mit Speck ~ Zwiebel ~ Tomatensauce

9,50 €

## ! ! PESCE E CARNE / HAUPTSPEISEN ! !

### PESCE DEL GIORNO

Fischvariation ~ bunter Salat

15,50 €

.....

### FILETTO VIENNESE

Schnitzel vom Rinderfilet in knuspriger Kräuter-Panade ~ Cipriani Sauce  
Marktgemüse ~ Kürbis-Kartoffelstampf

15,50 €

! ! ! ! !

DESSERT BITTE WENDEN SIE SICH AN DEN SERVICE



Vino bianco: Verdiccio Umani Ronchi aus Piemont

Glas 0,1L 3,00 €

Vino rosso: Nebbiolo Rosso aus Piemont

Glas 0,1 L 4,00 €



## WOCHENEMPFEHLUNG



### APERITIVO

*Aperol Trip*

€ 5,50

### ANTIPASTI

#### MAR ROSSO

*Gegrillte Garnelen auf Rote Beete-Carpaccio  
~ Selleriesalat*

€ 9,00

#### POLPETTINE D'AGNELLO E MANZO

*Mini Lamm-Rindfleisch-Burger an Wildkräutersalat  
~ Cipriani Senfsauce*

€ 9,50

#### CARPACCIO TREVIGIANO

*Carpaccio vom Rind mit Radicchio ~ Taleggio Käse*

€ 9,50

#### MITILLI SUD

*Warme Vorspeise ~ Miesmuscheln in Gemüse-Weißwein-Sud  
geröstetes Brot*

€ 13,00

### PASTA

#### SPAGHETTI MARI E MONTI

*Spaghetti mit Meeresfrüchten ~ Champignons rosé  
~ Curry (leicht sahnig)*

€ 9,50

#### PENNE AL BARBIERE

*Kurze Röhrennudeln in Speck-Trockentomaten-Rucola (leicht sahnig)*

€ 9,50

#### PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

*Breite Bandnudeln mit Wildschweinragout*

€ 11,50

#### SPAGHETTI VERACI

*Spaghetti mit Venusmuscheln*

€ 11,50

### PESCE E CARNE

#### FILETTO DI CORVINA

*Filet vom Wildfang-Adlerfisch in Zitronen-Thymiansauce  
~ Spinat ~ Kartoffel-Kürbispüree*

€ 19,50

#### TAGLIATA DI VITELLO

*Tagliata vom Kalbsrücken auf Aubergine in Balsamicoessig  
mit Rucola u. Parmesan ~ Rosmarinkartoffel*

€ 20,00

#### FILETTO DI MANZO AI FUNGHI MISTI

*Argentinisches Black-Angus-Rinderfilet mit Edelpilzen in Kräutersauce  
~ Rosmarinkartoffel ~ Marktgemüse*

€ 27,00



101101101 DOLCI 101101101



*TORTA BRIGDA*  
*Hausgemachtes Apfeltiramisu*

€ 6,50

*PROFITTEROL CON CREMA PASTICCERA*  
*Hausgemachte Windbeutel gefüllt mit ital. Konditorcreme*  
*~ Schokoladensauce*

€ 7,50

*ROBIOLE E PERE*  
*Weichkäsevariation 2-3 Milchkäse mit Birne*

€ 7,00

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

*RUBRATO AGLIANICO*  
*“ Feudi di San Gregorio ” Kampanien*

*Flasche 0,75 € 27,00*  
*Glas 0,2 € 9,00*