



## WOCHENEMPFEHLUNG



### APERITIVO

*Aperol Spritz*

€ 5,50

### ANTIPASTI

#### CAPELANTE CENERENTOLA

*gebratene Jakobsmuscheln auf saisonalem Gemüsesalat  
~ gelbe Paprikasauce ~ Sprossen*

€ 14,00

#### CARPACCIO MISTO

*Carpaccio vom Angus Rind mit Staudensellerie, Parmesan & Shrimps  
~ Wildlachs mit Fencheln & Kräutern  
~ Vitello Tonnato*

€ 14,00

#### MOZZARELLA AMALFI

*Büffelmozzarella gefüllt mit Auberginenmus  
an sizilianischen Kirschtomatensalat ~ Kräuter*

€ 12,50

### PASTA

#### TAGLIOLINI CAMPOVERDE

*schmale Bandnudeln in Basilikumpesto ~ grüner Spargel  
~ Garnelen ~ Pinienkerne*

€ 11,50 / € 14,50

#### RAVIOLI PORCINI

*Ravioli gefüllt mit Steinpilze  
~ Trüffelsauce*

€ 18,00

#### SPAGHETTI ESTIVI

*Spaghetti mit Prosciutto ~ Galiamelone ~ Prosecco  
~ Minze ~ gehobelter Parmesan*

€ 9,50 / € 12,50

### PESCE E CARNE

#### TAGLIATA TONNO PINNA GIALLA

*Gelbflossen-Thunfischsteak auf Edelpilz-Spargel-Ragout  
~ Kartoffel-Lauch-Stampf*

€ 21,50

#### COTTOLETTA DUROC

*Kotelett vom Duroc-Schwein in Kräuterpanade ~ Senfkorn-Dip  
~ Kartoffelpüree ~ regionaler Spargel*

€ 19,50

#### FILETTO DI MANZO ALLA BRONTE

*Argentinisches Black-Angus Rind ~ sizilianischen Pistazien ~ Gorgonzolasauce  
~ Kartoffelpüree ~ regionaler Spargel*

€ 27,00



101101101101 *DOLCI* 101101101101



*TARTE TUTTI FRUTTI*  
*Hausgemachte Tarte mit italienischer Konditorcreme*  
*~ Beerenfrüchte ~ Baiser*

€6,50

*TIRAMISU ALLE FRAGOLE*  
*hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu*

€ 6,50

*DELIZIA DI FORMAGGI*  
*Käsevariation alla Rossini*

€ 7,00

*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 I.G.T.*  
*“ Valpanera “ aus Friaul*

*Fl. 21,00 €*  
*Glas 7,00 €*

*ROTWEINE*

*Lacrima di Morro d´Alba D.O.C.*  
*“L´Antica Quercia “ aus Marken*

*Fl. 27,00 €*  
*Glas 9,00 €*

*Dolcetto D.O.C.*  
*“ Bera “ aus Piemont*

*Fl. 24,00 €*  
*Glas 8,00 €*

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

*Fl. 42,00 €*



## WEEK RECOMMENDATIONS

### APERITIVO

*Aperol Spritz*

€ 5,50

### ANTIPASTI

#### CAPELANTE CENERENTOLA

*roasted scallops on seasonal vegetable salad  
~ yellow pepper sauce ~ sprouts*

€ 14,00

#### CARPACCIO MISTO

*Carpaccio of Angus beef with celery, Parmesan & shrimps  
wild salmon with fennels & herbs  
~ Vitello Tonnato*

€ 14,00

#### MOZZARELLA AMALFI

*Buffalo Mozzarella filled with aubergine puree  
on Sicilian cherry tomato salad ~ herbs*

€ 12,50

### PASTA

#### TAGLIOLINI CAMPOVERDE

*Tagliolini with Basil pesto ~ green asparagus  
~ prawns ~ pine kernels*

€ 11,50 / € 14,50

#### RAVIOLI PORCINI

*Ravioli filled with Porcini mushrooms  
~ truffle sauce*

€ 18,00

#### SPAGHETTI ESTIVI

*Spaghetti with prosciutto ~ galia melon ~ prosecco  
~ mint ~ shaved Parmesan*

€ 9,50 / € 12,50

### PESCE E CARNE

#### TAGLIATA TONNO PINNA GIALLA

*steak of yellowfin tuna fish on noble mushroom-asparagus-ragout  
~ mashed potato-leek*

€ 21,50

#### COTTOLETTA DUROC

*Duroc pork cutlet breaded in herb coating ~ mustard seed-dip  
~ mashed potatoes ~ regional asparagus*

€ 19,50

#### FILETTO DI MANZO ALLA BRONTE

*Argentinian Black Angus beef ~ Sicilian pistachios ~ gorgonzola sauce  
~ mashed potatoes ~ regional asparagus*

€ 27,00



❖❖❖❖❖❖ *DOLCI* ❖❖❖❖❖❖

*TARTE TUTTI FRUTTI*  
*Homemade Cake with Italian cream*  
*~ beer fruits ~ meringue*

€ 6,50

*TIRAMISU*  
*housemade strawberry-Tiramisiu*

€ 6,50

*DELIZIA DI FORMAGGI*  
*variation of cheese alla Rossini*

€ 7,00

*Certainly, you may compose your individual menu  
from all dishes available*



*RECOMMENDATIONS*

*White wine*

*Allegro di Valpanera I.G.T.*  
*“Valpanera “ from Friuli*

*bottle 17,50 €*  
*glass 5,70 €*

*Bianco di Valpanera I.G.T.*  
*“ Valpanera “ from Friaul*

*bottle 21,00 €*  
*glass 7,00 €*

*Red wine*

*Dolcetto D.O.C.*  
*“ Bera “ from Piedmont*

*bottle 24,00 €*  
*glass 8,00 €*

*Lacrima di Morro d `Alba D.O.C.*  
*“ L `Antica Quercia “ from Marken*

*bottle 27,00 €*  
*glass 9,00 €*

*Ischia per e Palummo Milleanni D.O.C.*  
*“Casa D `Ambra “ from Campania /Ischia*

*bottle 42,00 €*