



MENUE A

POLPO AI FERRI

*gegrillter Octopus auf Rettich-Zucchini-Carpaccio
~ Zitronendressing*

€ 9,50

SPAGHETTI ALLO STOCCO

*Spaghetti mit Skrei-Kabeljau ~ rote Zwiebeln
~ Oliven ~ Kapern ~ Kirschtomaten*

€ 9,50

SPIGOLA AL FORNO

*ganzer Seewolf in Salzkruste im Ofen zubereitet
~ mediterranem Gemüse ~ gewürfelte Rosmarinkartoffel*

€ 20,00

PROFITEROL CON CREMA PASTICCERA

*Hausgemachte Windbeutel gefüllt ital. Konditorcreme
~ Schokoladensauce*

€ 7,00

Menüpreis A € 46,00

MENUE B

BURRATINA IN SALSA

Burrata-Mozzarella in Tomatencremesuppe ~ Basilikum

€ 9,00

MALTAGLIATI AL GUANCIALE DI MANZO

Maltagliati mit Rinderbäckchen-Ragout

€ 9,00

RACKS D'AGNELLO

*Racks vom Weidelamm in Trockentomaten-Rotweinsauce
~ Endiviengemüse ~ Parmesanpolenta*

€ 20,00

FORMAGGIO MISTO

Käsevariation alla Rossini

€ 6,00

Menüpreis B € 44,50



MENUE C



CARPACCIO PASQUALINO <i>Carpaccio vom Angus Rind mit pochiertem Bio-Ei ~ Babyspinat ~ Parmesan</i>	€ 9,00
PENNE BELLE E BUONE <i>Kurze Röhrennudeln mit Gorgonzola ~ Radicchio ~ Walnüsse</i>	€ 9,50
RAVIOLI DI GATTUSO <i>Halbmond-Ravioli mit Kalbsfleischfüllung auf Kürbisspiegel</i>	€ 14,00
STRUDEL DELLA NONNA <i>Hausgemacher Apfel-Strudel mit Eiscreme</i>	€ 6,50

Menüpreis C 39,00 €

*Gerne können Sie einzelne Gerichte innerhalb der Menüs
tauschen oder separat wählen.*

Weinempfehlungen

Dessertwein

Nuovo Messagio "Bera"

Glas 0,05 L € 5,00

Vino Bianco

ISCHIA FRASITELLI D.O.C.

Flasche 0,75L € 27,00

"Casa D'Ambra"

Glas 0,2 L € 9,00

Isola Ischia Kampanien

Rebsorte: 100% Biancolella

Vino Rosso

ROSSO DI VALPANERA I.G.T.

Flasche 0,75L € 21,00

"Valpanera"

Glas 0,2 L € 7,00

aus Friaul

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal P.d.R.