



MENUE A



CARPACCIO DI SALMONE

*Carpaccio mit frischen Kräutern
& Fenchel*

€ 9,00

SPAGHETTI MOSÉ

*Spaghetti mit Shrimps ~ Garnele ~ grünem Pfeffer ~ Pinienkernen
~ Minze & Basilikum (leicht sahnig)*

€ 9,50

TAGLIATA DI TONNO

*Trance vom Sashimi Thunfisch auf mediterraner Gemüse-Caponata
& gebratene Gnocchi an Bärlauch-Pesto*

€ 22,00

SEMIFREDDO ROSSINI

*Hausgemachtes Zartbitter-Schokoladen Parfait
~ Orangen-Erdbeerensalat*

€ 6,50

Menüpreis A € 47,00

MENUE B

UOVA NASCOSTO

*Bio-Eier in Tomatensauce ~ Scamorza (geräucherte Mozzarella)
~ Parmesan-Rucolakörbchen*

€ 9,00

RAGOUT DI GUANCE DI BUE

*Geschmorter Weideochsen Bäckchen-Ragout
mit Gnocchi & gehobeltem Parmesan*

€ 9,00

STINCO D'AGNELLO

*Im Ofen geschmorte Lamm-Hinterhaxe mit Bohnengemüse
~ Lauch-Kartoffelpüree*

€ 20,00

TIRAMISU CLASSICO E SAN MARZANO

Tiramisu Classic mit San Marzano Likör & Obst

€ 6,00

Menüpreis B € 44,00



MENUE C

PROSCIUTTO E MELONE
Toskanischer Schinken mit Melone € 9,00

TAGLIOLINI DI ASPARAGI
Tagliolini mit Spargel ~ Dickbohnen
Champignons ~ Tropea Frühlingslauch € 9,00

SPEZZATINO D'AGNELLO
Lamm-Ragout mit Kartoffelpüree € 14,50

DELIZIA DI FORMAGGO
Käsevariation alla Rossini ~ Birne
~ Mirabellenmus € 6,00

Menüpreis C 38,50 €

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

Weinempfehlungen

Dessertwein

Verduzzo 2010_ "La Tunella" Glas 0,05 L € 5,00

Vino Bianco

TOBLAR "SAUVIGNONAS I.G.T. Flasche 0,75L € 25,00

" Toblar" Glas 0,2 L € 8,00

aus Friaul

Rebsorte: 100% Sauvignon

Vino Rosso

IREOS ROSSO VERONESE I.G.T. Flasche 0,75L € 22,00

"Bennati" 2014 Glas 0,2 L € 7,00

aus Venetien

Rebsorte: Corvina-Rondinella-Molinara-Cabernet Sauvignon-Pinot Nero