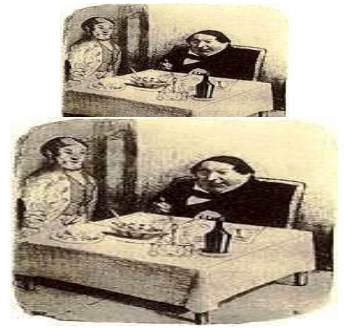




Mittagskarte



🍷 VORSPEISEN / PRIMI 🍷

CREMA DI POMODORI

Tomatencreme Suppe ~ geräucherte Mozzarella ~ Basilikum

6,50 €

.....

ANTIPASTO MISTO

Gegrilltes Gemüse ~ Büffelmozzarella ~ Parmaschinken

8,50 €

.....

CARPACCIO CIPRIANI

Angus Rind Carpaccio mit Rucola ~ Parmesan

Ciprinanisauce

8,50 €

🍷🍷 PASTAGERICHTE 🍷🍷

RAVIOLI SALSICCA PORCINI

Ravioli gefüllt ital. Salsicca ~ Steinpilze
in Frühlingslauch-Tomaten-Sahnesauce

10,50 €

.....

PENNE GIOACCHINO

Kurze Röhrennudeln in pikanter Tomatensauce
mit Oliven - Kapern ~ Ricotta salata

9,50 €

🍷🍷🍷 PESCE E CARNE / HAUPTSPEISEN 🍷🍷🍷

PESCE DEL GIORNO

Marktfisch Teller ~ bunter Salat

14,50 €

.....

FEGATO DI VITIELLO

Kalbsleber in Butter-Salbei

Marktgemüse ~ Kartoffel

12,50 €

🍷🍷🍷🍷

DESSERT BITTE WENDEN SIE SICH AN DEN SERVICE



Vino bianco: Ideale Allegro di Valpanera aus Friaul

Glas 0,1L 2,85 €

Vino rosso: Nebbiolo Rosso aus Piemont

Glas 0,1 L 4,00 €



WOCHENEMPFEHLUNG

APERITIVO MARTINI BIANCO

€ 4,00

ANTIPASTI

CAPELANTE ALLO ZENZERO Gebratene Jakobsmuscheln an Bio-Berglinsen

€ 10,50

INSALATA DI CARCIOFI E FUNGHI Frischer Artischocken-Champignons Salat ~ Parmesan ~ gerösteter Polentaschnitte

€ 9,50

CARPACCIO PIERINO Carpaccio vom Rind mit Gemüse-Senfcreme

€ 9,00

PASTA

SPAGHETTI DIVINI Spaghetti mit Artischockenherzen ~ Garnelen Kirschtomaten ~ Knoblauch

€ 11,00

RISOTTO VENERE ALLA LEPRE Kaiserrisotto in Hasenragout

€ 9,50

TAGLIOLINI AL TARTUFO Feine Bandnudeln mit frischen piemontesischen Trüffel in Butter-Parmesansauce

Preis auf Nachfrage

PESCE E CARNE

ROMBO LISCIO Filet vom Gattbutt in Weißwein-Zitronenblättersauce ~ Spitzkohlgemüse ~ Erbsen-Kartoffelpüree

€ 22,00

LASAGNE BUFALINA Lasagne mit Kalbsfleisch-Ragout ~ geräucherter Mozzarella Auberginen

€ 14,00

SUPREMA DI FARAONA Perlhuhn-Supreme gefüllt mit piemontesischer Salsiccia grüner Pfeffer-Salbeisauce ~ Wirsinggemüse ~ gerösteter Polenta

€ 20,50

FILETTO DI MANZO ALLA GENOVESE Argentinisches Black-Angus-Rinderfilet in Rotwein- geschmorte rote Zwiebeln ~ Marktgemüse ~ gerösteter Polenta

€ 27,00



DOLCI

TIRAMISU CLASSICO
Hausgemachtes Schokoladen-Tiramisu

€ 6,50

BLUE NIGHT
Fusion Gorgonzola ~ Birne mit Vanille-Eiscreme

€ 7,50

DELIZIE DI FORMAGGI
Käsevariation alla Rossini mit Mirabellenmus ~ Passitowein

€ 7,00

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



WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEINE

ALLEGRO DI VALPANERA
“Valpanera” aus Friaul

Flasche 0,75L € 17,50
Glas 0,2 L € 5,70

ARNEIS
“Le Roche” aus Piemont

Flasche 0,75 € 23,00
Glas 0,2 € 7,60

FRASITELLI
“Casa d`Ambra” aus Kampanien Insel Ischia

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

ROTWEINE

CHIANTARI NERO D`AVOLA ~ MERLOT
“Vigneti Zabù” aus Sizilien

Flasche 0,75 € 24,00
Glas 0,2 € 8,00

AGLIANICO RUBRATO
“Feudi di San Gregorio” aus Kampanien

Flasche 0,75 € 27,00
Glas 0,2 € 9,00

ISCHIA PER E PALUMMO MILLEANNI
“Casa D`Ambra” Kampanien/ Insel Ischia

Flasche 0,75 € 42,00



RECOMMENDATION OF THE WEEK

APERITIVO

MARTINI BIANCO

€ 4,00

ANTIPASTI

CAPELANTE ALLO ZENSERO

roasted scallops on bio-mountain lentils

€ 10,50

INSALATA DI CARCIOFI E FUNGHI

fresh artichoke-mushrooms Salad ~ Parmesan

~ roasted Polenta

€ 9,50

CARPACCIO PIERINO

Carpaccio of Angus beef with vegetable-mustard cream

€ 9,00

PASTA

SPAGHETTI DIVINI

Spaghetti with hearts of artichokes ~ prawns

~ cherry tomatoes ~ garlic

€ 11,00

RISOTTO VENERE ALLA LEPRE

Black rice with rabbit ragout

€ 9,50

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Tagliolini with fresh truffels of Piedmont

in butter parmesan sauce

price on request

PESCE E CARNE

ROMBO LISCIO

filet of brill in white wine-lemon leaves-sauce

~ cabbage~ mashed celery & pea-mashed-potatoes

€ 22,00

LASAGNE BUFALINA

Lasagne with meat ragout ~ smoked Mozzarella cheese

eggplants

€ 14,00

SUPREMA DI FARAONA

guinea fowl-Supreme filled with Salsiccia sausage Piedmontese

~ green pepper-sage sauce ~ savoy cabbage ~ roasted polenta

€ 20,50

FILETTO DI MANZO ALLA GENOVESE

Argentinian Angus beef fillet in red wine - red onions - sauce

~ market vegetables ~ roasted polenta

€ 27,00



••••• DOLCI •••••

TIRAMISU CLASSICO
homemade chocolate -Tiramisu € 6,50

BLUE NIGHT
Fusion gorgonzola ~ pear with Vanilla ice cream € 7,50

DELIZIE DI FORMAGGI
variation of cheese alla Rossini with mashed plumbs ~ Passito wine € 7,00

*All dishes from the recommendations are menu portions,
you can choose from all dishes your individual
select desired menu.*



WINE RECOMMENDATIONS

WHITE WINES

ALLEGRO DI VALPANERA Flasche 0,75L € 17,50
"Valpanera" aus Friaul Glas 0,2 L € 5,70

ARNEIS Flasche 0,75 € 23,00
"Le Roche" aus Piemont Glas 0,2 € 7,60

FRASITELLI Flasche 0,75L € 27,00
"Casa d'Àmbra" aus Kamanien Insel Ischia Glas 0,2 L € 9,00

RED WINES

CHIANTARI NERO D'ÀVOVA ~ MERLOT bottle 0,75 € 24,00
"Vigneti Zabù" aus Sizilien Glass 0,2 € 8,00

AGLIANICO RUBRATO bottle 0,75 € 27,00
"Feudi di San Gregorio" aus Kampanien glass 0,2 € 9,00

ISCHIA PER E PALUMMO MILLEANNI bottle 0,75 L € 42,00
"Casa D'Àmbra" Campania / island of Ischia

