

## Wochenempfehlung

### Aperitiv

Rosé Maximum Ferrari Trento DOC	0,1l € 7,50	Flasche 0,75 l	€ 45,00
Rosato Mio (Prosecco, Ramazzotti Rosato, Soda, Basilikum)			€ 6,90
Airone Tonic (Prosecco, Airone, Tonic Water, Minze, Zitronenscheibe)			€ 6,90

### Vini della settimana

#### Bianco

"Marco Pollini" Greco	Flasche 0,75 € 24,00	Glas 0,2	€ 6,90
Giunco Vermentino Mesa	Flasche 0,75 € 36,00	Glas 0,2	€ 10,50

#### Rosso

Brecciarolo Velenosi	Flasche 0,75 € 26,50	Glas 0,2	€ 7,50
Ripassa Zenato	Flasche 0,75 € 36,00	Glas 0,2	€ 10,50

#### Pizza

Pizza "Bianca" mit Garnelen und Steinpilzen	€ 16,50
---	---------

#### Zuppa

Artischockencremesuppe mit Salaminochips	€ 7,50
--	--------

#### Antipasti

Sommersalat mit gegrillten Gambas und Lachskaviar	€ 16,50
Entenbrustcarpaccio mit Feigen, Pecorinostreifen und Balsamicovinaigrette	€ 15,50
Büffelmozzarella lauwarm auf Zucchini carpaccio mit Basilikumpesto	€ 12,50

#### Pasta & Risotto

Hausgemachte Tagliatelle mit Pulporagout	€ 17,50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi "alla Siciliana" mit Tomaten, Aubergine, Mozzarella, Zwiebeln und Minze	€ 15,50
Hausgemachte Tortelloni mit Steinpilzfüllung an Butter-Rosmarin-Parmesan-Sauce	€ 17,50
Risotto mit Zucchini, Shrimps und Kirschtomaten	€ 16,50

#### Carne

Entrecôte "Tagliata" auf Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanstreifen	€ 28,50
Kalbsfiletmedaillons "alla Caprese" mit Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum und Tagesbeilagen	€ 26,50
Kalbsnieren an Portwein-Rosinensauce mit "Fettuccine al burro"	€ 24,50

#### Pesci

Frischer Fisch des Tages (ca. 800g) vom Grill mit Tagesbeilagen	€ 34,50
Seeteufelmedaillons "alla Livornese" mit Oliven, Kapern und Reis	€ 28,50
Wildlachsmedaillons an rosa Pfeffersauce mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 26,50

#### Dolci

Hausgemachtes Amarettoparfait	€ 8,50
Dessertvariation "da noi"	€ 14,50