

## Wochenempfehlung

### Aperitiv

Rosé Maximum Ferrari Trento DOC 0,1l € 6,90	Flasche 0,75l € 45,00
Rosato Mio (Prosecco, Ramazzotti Rosato, Soda und Basilikum)	€ 5,90
Giuliano Speciale (Prosecco, Campari, Holundersirup, Soda und Minze)	€ 5,90
Spritz (Prosecco, Aperol, Soda und Orangenscheibe)	€ 5,70

### Vini della settimana

Fiano Lunate	Flasche 0,75l € 22,50   Glas 0,2l € 6,70
Brecciarolo Velenosi Vini	Flasche 0,75l € 28,50   Glas 0,2l € 8,20

### Pizza

Pizza mit frischen Steinpilzen und Parmesanstreifen	€ 16,50
---	---------

### Zuppa

Edelfischvellouté mit Lachsstreifen	€ 6,20
-------------------------------------	--------

### Antipasti

Calamaretti vom Grill auf Salatkomposition	€ 14,50
Büffelmozzarella lauwarm auf Zucchini carpaccio mit Tomatenpesto	€ 10,50
Vitello Tonnato	€ 10,50

### Pasta & Risotto

Hausgemachte Tagliolini mit frischen Steinpilzen	€ 16,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse, Walnüssen und Trauben an Petersilienpestosauce	€ 14,50
Hausgemachte Spinatgnocchi mit Gorgonzolafondue, Frühlingszwiebeln, Feigen und Parmaschinken	€ 16,50
Risotto mit rote Bete, Prosecco und Jakobsmuscheln	€ 14,50

### Carne

Rinderfilettournedo mit frischen Steinpilzen und Nusskartoffeln	€ 32,50
Entenbrust "tagliata" auf Babyspinatsalat mit Balsamicodressing und Pecorinostreifen	€ 20,50
Kalbsmedaillons mit Mozzarella gratiniert auf Blattspinat mit Basilikumsauce	€ 21,50

### Pesci

Frischer Sashimi Thunfisch (rare) mit frischen Steinpilzen und Petersilienkartoffeln	€ 36,50
Frische Dorade vom Grill mit Tagesbeilage	€ 19,50
Frische Lachs-Saltimbocca mit Tagesbeilagen	€ 23,50

### Dolci

Hausgemachtes Zabaglione-Parfait	€ 6,50
Dessertvariation "da noi"	€ 8,50