

Wochenempfehlung

Aperitiv

Rosé Maximum Ferrari Trento DOC 0,1l € 7,50 Flasche 0,75 l	€ 45,00
Rosato Mio (Prosecco, Ramazzotti Rosato, Soda und Basilikum)	€ 6,90
Giuliano Speciale (Prosecco, Campari, Holundersirup, Soda und Minze)	€ 6,90
Spritz (Prosecco, Aperol, Soda und Orangenscheibe)	€ 6,50

Vini della settimana

Chardonnay Tormaresca	Flasche 0,75l € 22,50 Glas 0,2l € 6,70
Brecciarolo Velenosi	Flasche 0,75l € 24,00 Glas 0,2l € 6,90

Pizza

Pizza mit Bresaola, Cime di Rapa und Parmesanstreifen	€ 16,50
---	---------

Zuppa

Gemüsecremesuppe mit Chili und Croûtons	€ 6,50
---	--------

Antipasti

Radicchio Tardivo Trevisano vom Grill mit paniertem Ziegenkäse und Honig	€ 14,50
Baccalá "alla Vicentina" auf Bruschetta	€ 10,50
Seeteufelcarpaccio mit rote Betewürfeln und Petersilienpesto	€ 16,50
Vitello Tonnato	Hauptgang € 18,50 Vorspeise € 14,50

Pasta & Risotto

Hausgemachte Orecchiette mit Wildragout und Preiselbeeren	€ 16,50
Hausgemachte Tages-Ravioli mit Nussbutter und Melisse	€ 15,50
Hausgemachte Fettuccine an Lachscreme auf Chioggia Bete- Carpaccio mit Algen und Kaviar	€ 18,50
Risotto "al Barolo" mit Spinat und Meerbarbenfilet	€ 16,50

Carne

Riegsee Ochsenlende "tagliata" auf Radicchio Tardivo Trevisanosalat mit Parmesanstreifen	€ 32,50
Kalbsbries paniert an Portweinsauce mit Reis	€ 20,50
Kalbskutteln "alla parmiggiana" mit Polenta	€ 16,50

Pesci

Wildfang Loup de mer ca. 800 Gramm (filetiert) auf Belugalinsen mit Safransauce	€ 36,50
Scampi an Avocadomousse mit Zitronensauce und Cocktailtomaten	€ 32,50
Frische Seezunge vom Grill mit Tagesbeilagen	€ 30,50

Dolci

Hausgemachtes Maronimousse mit Amaretti und Balsamicoglaze	€ 8,50
Hausgemachtes Grappa-Parfait mit Rosinen	€ 8,50