

## Wochenempfehlung

### Aperitiv

Rosé Maximum Ferrari Trento DOC 0,1l € 7,50 Flasche 0,75l	€ 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
Sangiovese Riserva	Flasche 0,75l € 24,00   Glas 0,2l € 6,90

### Pizza

Pizza mit Serranoschinken und Pimento de Padron	€ 14,50
---	---------

### Zuppa

Gazpacho Andalusiano mit Croûtons	€ 6,50
-----------------------------------	--------

### Antipasti

Burrata an Zucchini Mantel auf schwarzem Tomatencarpaccio	€ 12,50
Parmaschinken mit Cantaloup-Melone, Feigen, Orangensaft	€ 14,50
Flusskrebsscocktail auf Babyspinatsalat mit Knoblauchbruschetta	€ 16,50
Vitello Tonnato	€ 14,50

### Pasta & Risotto

Hausgemachte Orecchiette mit Riegseer Weideochsen-Ragout und Schwarzwurzel	€ 15,50
Hausgemachte Spinatgnocchi mit Pfifferlingen, Steinpilzen und Shrimps	€ 16,50
Hausgemachte Ravioli des Tages an Parmesanfondue	€ 12,50
Risotto mit lila Blumenkohl und Lachs	€ 16,50

### Carne

Lammkrone rosa gebraten an Rosmarinsauce, Nusskartoffeln	€ 28,50
Kalbslendenmedaillons an Bruschettasauce mit Tagesbeilagen	€ 24,50
Kalbsleber an Marsalasaucen mit schwarzem Trüffel und Fettuccine "al burro"	€ 24,50

### Pesci

Frische Dorade vom Grill mit Tagesbeilagen	€ 19,50
Seeteufeltourneado paniert mit schwarzem Sesam auf Blattspinat und Gorgonzolasauce	€ 26,50
Rotbarschfilet an Minzkruste mit Rosenwassersauce auf Petersilienwurzelpüree	€ 22,50

### Dolci

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu	€ 7,50
Hausgemachtes Amaretto-Parfait	€ 6,90
Dessertvariation "da noi"	€ 9,50