

Wochenempfehlung

Aperitiv

Rosé Ferrari Trento DOC	0,1l € 6,90	Flasche 0,75 l	€ 45,00
Rosato Mio (Prosecco, Ramazzotti Rosato, Soda und Basilikum)			€ 5,60
Giuliano Speciale (Prosecco, Campari, Holundersirup, Soda und Minze)			€ 5,60
Spritz (Prosecco, Aperol, Soda und Orangenscheibe)			€ 5,40

Vini della settimana

Cataratto Branciforti	Flasche 0,75l € 17,50	Glas 0,2l	€ 5,20
Sangiovese Riserva	Flasche 0,75l € 24,00	Glas 0,2l	€ 6,90

Pizza

Pizza mit Tiroler Speck und Radicchio Trevisano	€ 13,50
---	---------

Zuppa

Limetten-Dattelpfannkuchensuppe mit Shrimps	€ 6,50
---	--------

Antipasti

Vitello Tonnato	€ 12,50
Gambas vom Grill auf Maronicreme mit Crème Fraîche-Sauce	€ 14,50
Ricottamousse auf Zucchini carpaccio mit Äpfeln und Walnüssen	€ 10,50

Pasta & Risotto

Hausgemachte Tagliolini mit frischen Albatruffeln (2 Gramm)	€ 19,50
Hausgemachte Garganelli mit Salsiccia und Cime di Rapa	€ 12,90
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Artischocken und Parmesan an Butter-Salbeisauce	€ 13,50
Hausgemachte Gnocchi mit Ochsenbackenragout und Parmesanchip	€ 14,50
Risotto mit frischem Seeteufel, roter Bete und Prosecco	€ 15,50

Carne

Rehkeule rosa gebraten an Kakaosauce mit "Tagliatelle al burro"	€ 22,50
Iberico Schweinerücken an Kellerbiersauce mit Cime di Rapa und Nusskartoffeln	€ 21,50
Rinderfilettournedo an Rosinen- weißer Portweinsauce mit Radicchio Trevisano	€ 28,50

Pesci

Frische Seezunge vom Grill mit Tagesbeilagen	€ 29,50
Frische Wildlachsmedaillons an Proseccosauce auf Blattspinat mit Petersilienkarotffeln	€ 23,50
Frische Jakobsmuscheln auf Safranrisotto mit Pernodsauce	€ 24,50

Dolci

Hausgemachtes Amarettoparfait	€ 5,90
Hausgemachtes Zitronensorbet	€ 5,50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Peperoncino	€ 5,90