

## 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 Steinpilzen, Trüffel und Parmaschinken	€ 17,50
--	---------

### Zuppa

Kichererbsensuppe mit Miesmuscheln und Croûtons	€ 7,50
---	--------

### Antipasti

Sommersalat mit Rinderfiletsteifen und Pecorino	€ 14,50
Burrata an Parmaschinkenmantel mit Cantalupe Melone	€ 16,50
Rote Bete Carpaccio mit Flusskrebse, Feigen und Cocktaildressing	€ 16,50

### Pasta & Risotto

Hausgemachte Tagliatelle mit Ragout vom Riegseer Weideochsen und Preiselbeeren	€ 16,50
Hausgemachte Spinatgnocchi an Ricotta-Birnensauce mit Walnüssen und Honig	€ 15,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Lachs an Petersilienwurzelcreme mit Kaviar	€ 16,50
Risotto mit Pfifferlingen und Trüffel auf Thunfischcarpaccio	€ 18,50

### Carne

Entrecôte vom Riegseer Weideochsen an Dijonsensauce mit Tagesbeilagen	€ 28,50
Kalbsfiletmedaillons mit Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln	€ 26,50
Lammkeule rosa gebraten an Wacholderbeerensauce mit Nusskartoffeln und Blattspinat	€ 24,50

### Pesci

Frische Babysteinbutt vom Grill mit Tagesbeilagen	€ 28,50
Thunfischtartar mit Algensalat, Sesam und Trüffel	€ 34,50
Saltimbocca aus Riesengarnelen mit Risotto " alla parmigiana"	€ 34,50

### Dolci

Hausgemachter Wassermelonensalat mit Portwein und Vanilleeis	€ 6,50
Dessertvariation "da noi"	€ 9,50