

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
Rosso Piceno Velenosi	Flasche 0,75l € 24,00 Glas 0,2l € 6,90

Pizza

Pizza "Messicana"	€ 12,50
-------------------	---------

Zuppa

Süßkartoffelcremesuppe mit Salaminochips	€ 6,50
--	--------

Antipasti

Ziegenkäse gegrillt an Sesammantel auf Herbstsalat mit Birnen-Balsamicovinaigrette	€ 14,50
Pilz-Triologie auf Babypinatsalat mit Pecorinostreifen	€ 14,50
Frische Jakobsmuscheln gratiniert an Pernod-Zucchini-sauce	€ 17,50

Pasta & Risotto

Hausgemachte Crespelle gefüllt mit Rucola und Parmesan an Monte Carlosauce	€ 14,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an Buttercreme mit frischen Herbsttrüffeln	€ 16,50
Hausgemachte Spinatgnocchi mit Gorgonzola, Feigen und Walnüssen	€ 14,50
Rotes Risotto mit Meerbarbenfilet, Datteln und Tagetesblätter	€ 18,50

Carne

Irishes Entrecôte (500g.) vom Grill an Pfeffermantel mit Tagesbeilagen	€ 36,50
Lammkrone an Rosmarinsauce mit Rosenkohl und Nusskartoffeln	€ 26,50
Frische Kalbsleber an Marsalasaucе mit Reis	€ 20,50

Pesci

Doradenfilet (Wildfang) an Djonsenfruste auf Blattspinat Mit Noilly Pratsauce	€ 24,50
Frischer Babysteinbutt vom Grill mit Tagesbeilagen	€ 28,50
Frisches Rockfischfilet auf schwarzem Karottenpüree mit Ingwersauce	€ 22,50

Dolci

Hausgemachte Panna Cotta mit Erdbeeren	€ 6,50
Hausgemachte weiße Schokoladenprofiteroles	€ 6,50
Dessertvariation "da noi"	€ 8,50