

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

Cataratto Branciforti	Flasche 0,75l € 21,50 Glas 0,2l	€ 6,20
Brecciarolo Velenosi	Flasche 0,75l € 24,00 Glas 0,2l	€ 6,90

Pizza

Pizza "alla carbonara"	€ 12,50
------------------------	---------

Zuppa

Kohlcremesuppe mit Philadelphia und Topinambur-Chips	€ 6,00
--	--------

Antipasti

Avocadomousse mit Flusskrebse und Melissepesto	€ 16,50
Ziegenkäse gegrillt auf Babyspinat mit Birnen und Honig	€ 14,50
Kürbisauflauf auf Parmesanspiegel mit Balsamicoglacé	€ 9,50
Vitello Tonnato	Hauptgang € 18,50 Vorspeise € 14,50

Pasta & Risotto

Hausgemachte Paccheri mit Wildragout, Pecorinostreifen und Preiselbeeren	€ 17,50
Hausgemachte Fettuccine mit Calamariragout, Zucchini und Trüffelkartoffeln	€ 17,50
Hausgemachte Ravioli mit Maronifüllung an Taleggiofondue	€ 15,50
Safranrisotto mit Radicchio Trevisano und Schwertfischstreifen	€ 18,50

Carne

Rinderfiletmedaillons an Barolosauce mit Tagesbeilagen	€ 34,50
Kalbslendenmedaillons mit Radicchio Trevisano, Walnüssen und Gorgonzolasauce	€ 28,50
Entenkeule gebraten auf Maronipürée mit Honig-Mandarinen-sauce und Nusskartoffeln	€ 19,50

Pesci

Riesengarnelen an Pernod-Sauce auf gewürfelter Roter Bete mit gerösteten Pinienkernen	€ 36,50
Winterkabeljau an Meerrettichsauce mit Petersilienpürée	€ 34,50
Doradenfilet an Champagnersauce auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln	€ 28,50

Dolci

Hausgemachtes weißes Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren	€ 7,50
Dessertvariation "da noi"	€ 9,50