

Tageskarte

Aperitiv

| | |
|-------------------------------------|------|
| Ramazotti „Rosato Mio“ | 6,50 |
| Hugo, Lillet Wild Berry | 6,50 |
| Green Spritz (P 31, Prosecco, Soda) | 6,50 |

Unsere Weinempfehlung

| | | | |
|-------------------|------------|------|-------|
| Primitivo-Apulien | 0,2 € 6,40 | 0,75 | 23,40 |
| Lugana-Garda | 0,2 € 6,40 | 0,75 | 23,40 |

Antipasti

| | |
|---|-------|
| Vitello tonnato | 11,00 |
| Bretonischer gegrillte Artischocken auf Rucola-Salat mit gehobeltem Parmesan | 13,50 |
| Lauwarme Oktopus mit Sizilianische Cocktail Tomaten, Kartoffeln leicht scharf | 16,00 |
| Burrata Käse (cremige Mozzarella) mit pomodorini und Parmaschinken | 14,50 |
| Roastbeef auf Rucola Salat mit Pinienkerne und gehobelten Parmesan | 16,50 |

Pasta

| | |
|--|-------|
| Maccheroni Calabrese mit Rinderfiletspitzen und grüne Pfeffer | 18,50 |
| Tagliolini mit schwarzem Trüffeln aus Norcia | 18,00 |
| Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Burrata und Trüffeln in Butter-Salbei Sauce | 18,50 |
| Hausgemachte Pappardelle mit frischen Pfifferlingen und Parmesanspalten | 18,50 |
| Spaghetti chitarra (aglio,olio,scampi,pomodorini) leicht scharf | 18,50 |

Fisch

| | |
|--|-------|
| Seeteufelmedaillons alla Livornese (Kapern,Olive,Pomodorini) | 26,50 |
| Misto di pesce alla griglia (gemischte Fischplatte) dazu Beilage | 26,50 |
| Frische Muscheln (Tomatensauce oder Weißweinsauce) je Art | 14,50 |

Fleisch

| | |
|--|-------|
| Tagliata di Manzo auf Rucola-Salat mit Parmesanspalten | 23,50 |
| Kalbskotlet Tomahawk vom Grill mit Tagesbeilage | 25,50 |
| Geschmortene Rinderbraten in Nero d' Avola sauce mit Beilage | 24,50 |

Dessert

| | |
|---|------|
| Panna cotta mit Waldbeeren Früchte und Erdbeeren Coulis | 7,50 |
| Affogato al caffè | 3,50 |
| Cre moso al cioccolato mit caffè | 7,50 |