

## **Zuppe**

*Tomatensuppe mit Basilikum* 8,90

## **Antipasti**

*Antipasto Verdure (gemischter Gemüsevorspeisenteller)* 16,50

*Antipasto Spezial\* (gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen)* 28,90

*Gemischer Salat mit Vinaigrette* 8,90

*Vitello Tonnato* 17,50

*Rindercarpaccio mit Rucola und Parmigiano Reggiano* 18,90

*Avocado mit Flusskrebse\* und schwarzen Oliven an Wildkräutersalat* 17,90

*Wildkräutersalat mit Kalbsleber und Apfel* 17,90

*Wildkräutersalat mit Rinderfiletstreifen und Parmesan* 23,50

*Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola und Schafskäse* 16,90

*Kross gebratener Oktopusarm auf Erbsencreme* 16,90

*Parmigiana di Melanzane (überbackene Aubergine )* 13,90

*Sautierte Venusmuscheln* 19,90

\* Enthält Konservierungsstoffe

## **Pasta**

<i>Säckchenravioli mit Birne und Gorgonzola</i>	17,90
<i>Taglierini mit schwarzem Sommertrüffel</i>	27,90
<i>Paccheri mit Rinderfiletstreifen, Cherrytomaten, Rucola &amp; Parmesan</i>	23,50
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln und Zitronenabrieb</i>	21,50
<i>Rigatoni alla Carbonara</i>	19,90

## **Pesce**

<i>Gegrilltes Lachsfilet auf Rucola und Cherrytomaten</i>	27,90
<i>Gegrillte Filets vom Loup de Mer</i>	29,50
<i>Frittura von Gambas und Baby calamari an Salat</i>	26,50
<i>Gegrillte Fischvariation an Salat</i>	35,50

## **Carne**

<i>Scaloppine al Limone</i>	26,50
<i>Gebratene Kalbsleber in Butter und Salbei</i>	28,50
<i>Tagliata di Manzo (geschnittenes Rinderfilet auf Rucola und Parmesan)</i>	39,50
<i>Lammfilet in Rotweinsauce</i>	29,50
<i>Argentinisches Rumpsteak mit frischen Kräutern</i>	29,50

**Fisch- und Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse serviert.**

## **Dessertkarte**

<i>Hausgemachtes Tiramisu Classico</i>	9,50
<i>Panna Cotta mit Erdbeersauce</i>	8,90
<i>Warmer Tortino al Cioccolato (Schokotörtchen)</i>	11,90
<i>Gemischte Dessertvariation</i>	14,90

\* Enthält Konservierungsstoffe

## **Spargelkarte**

<i>Wildkräutersalat mit Spargel, Erdbeeren und Parmesan</i>		21,50
<i>Risotto mit grünem &amp; weißem Spargel und Lachs</i>		25,50
<i>Gratinierter Spargel mit gebratenen Rosmarinkartoffeln</i>		21,50
– <i>mit San-Daniele-Schinken</i>		25,50
– <i>mit einem gegrillten Filet vom Loup de Mer</i>		32,50
– <i>mit Scaloppine (naturgebratene Kalbsschnitzel)</i>		32,50
<i>Hausgemachtes Erbeertiramisu</i>		10,50

## **Unsere Weinempfehlung**

<i>Peco rino - Abruzzen</i>	0,15l	7,00
	0,50l	20,00
	0,75l	27,50

\* Enthält Konservierungsstoffe