

SPARGELKARTE



Spargel

Wildkräutersalat mit Spargel, Flusskrebse* und Parmesan 16,90€

Hausgemachte Spargelravioli in Butter und Parmesan 16,50€

Gratinierter Spargel in Butter und Parmesan mit Kartoffeln

Dazu wahlweise:

- San-Daniele Schinken 21,90€

- Zarte Kalbsschnitzel 28,90€

- Gegrilltes Filet vom Loup de Mer 28,90€

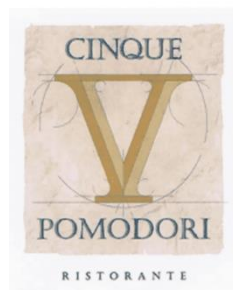
Weinempfehlung zum Spargel

Pravis – Sauvignon Blanc(Südtirol) Glas 0,2 9,90€

Intensiv mit fruchtigem Abgang Karaffe 0,5 24,50€

Lagenreiner Sauvignon Blanc Flasche 0,75 35,90€

UNSERE KARTE



Zuppe

| | |
|----------------------------|-------|
| Tomatensuppe mit Basilikum | 6,90€ |
| Linsensuppe | 7,90€ |

Antipasti

| | |
|--|--------|
| Antipasto Spezial (Vorspeisenteller nach Art des Hauses) | 14,90€ |
| Toskanisches Aufschnittbrett | 13,90€ |
| Gemischter Salat mit Vinaigrette | 7,00€ |
| Antipasto Misto (gemischter Gemüsevorspeisenteller) | 11,80€ |
| Insalata Caprese (Tomaten & Büffelmozzarella) | 12,90€ |
| Rote Beete Carpaccio mit Rucola und Schafskäse | 13,10€ |
| Bruschetta Classica | 10,90€ |
| Gemischter Salat mit Avocado und Flusskrebse* | 14,90€ |
| Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan | 14,90€ |
| Rindercarpaccio mit Trüffel und Parmesan | 18,90€ |
| Vitello Tonnato | 13,50€ |
| Melone mit San Daniele Schinken und Mozzarella | 13,90€ |
| Wildkräutersalat mit Rinderfiletstreifen und Parmesan | 16,90€ |
| Lachstatar | 14,90€ |
| 3 gegrillte Gambas an Linsen | 12,50€ |
| Parmigiana di Melanzane (Überbackene Aubergine) | 12,50€ |

Pasta

| | |
|---|--------|
| Taglierini mit Sommertrüffel | 21,50€ |
| Fusilli all'Amatriciana (Speck und Zwiebeln in Tomatensauce) | 13,90€ |
| Penne Bolognese | 14,90€ |
| Säckchenravioli mit Birne in Gorgonzolasauce | 13,90€ |

Pesce

| | |
|---|--------|
| Gegrillter Lachs auf Rucola und Cherrytomaten | 22,90€ |
| Gegrillte Filets vom Loup de Mer | 23,00€ |
| Gegrillte Fischvariation an Salat | 29,90€ |

Carne

| | |
|--|--------|
| Saltimbocca alla Romana | 23,50€ |
| Tagliata di Manzo (geschnittenes Rinderfilet auf Rucola und Parmesan) | 32,50€ |
| Kalbsleber in Butter und Salbei | 23,50€ |

Zu all unseren Fisch- und Fleischgerichten reichen wir Marktgemüse und gebratene Rosmarinkartoffeln

Dessert

| | |
|--|-------|
| Panna Cotta mit Waldfruchtsauce | 6,50€ |
| Hausgemachtes Tiramisu | 6,50€ |
| Torta Caprese al Limone mit Vanilleeis | 7,50€ |
| Warmer Tortino al Cioccolato | 8,50€ |
| Cassata Siciliana Eis | 7,50€ |
| Tartufo Cioccolato oder Limoncello | 7,00€ |
| Dreierlei Parfait (Mandel, Pistazie, Waldfrucht) | 7,50€ |
| Gemischter Dessertteller | 9,50€ |
| Käseteller | 9,50€ |

EMPFEHLUNG DES HAUSES



| | |
|---|--------|
| Rindertatar mit Pesto Genovese und Mandelsplittern | 16,50€ |
| Hausgemachte Lasagne Classica | 15,90€ |
| Hausgemachte Ravioli Caprese | 15,90€ |
| Lachsfilet auf sorrentinischer Zitronensauce mit Ingwer | 24,90€ |
| Gegrilltes Thunfischsteak auf Rucola und Cherrytomaten | 29,90€ |
| Schwertfisch auf Weißweinsauce | 23,90€ |
| Schweinefilet in Balsamico Sauce | 23,50€ |