

Tageskarte

30. Oktober 2024

Aperitivo

Prosecco Rose'

0.1 l 7.20 €

Alkoholfrei

Rocco Bollicine Rose'

0.15 l 5.10 €

Antipasto - Vorspeise	€
Austern „Fine de Clair“ pro Stück	3.95
Miesmuscheln „Marinara art“	15.80
Kräuterseitlinge und Polenta vom Grill	13.90
Büffelmozzarella mit Rucola und Tomaten	13.80
Piadina „Romagnola“ mit Rucola, Parmaschinken und Mozzarella	13.80

Pasta - Nudelgericht	
Broccoli - Kartoffelcremesuppe	7.95
Risotto „alla Marinara“	18.90
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel	22.90
Kleine Portion Tagliolini mit schwarzem Trüffel	19.90
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spargel auf Butter und Salbei	16.80

Pesce - Fischgericht	
Gambas gebraten mit Aglio Olio e Peperoncinosoße	26.90
Schottische Lachsmedaillons vom Grill	26.80
Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill	27.90
Branzino aus Kroatien vom Grill für 2 Personen „pro Person“	29.90

Carne - Fleischgericht	
Lammmedaillons vom Grill	26.90
Entenbrust gebraten mit Cognacsoße	24.70
Kaninchenfilet gebraten mit Shimeji Pilzen auf Kartoffelcarpaccio	27.95

unsere Neue Weinempfehlung „Siehe letzte Seite“

Weißwein

Trebbiano v. Fass	¼ L	7.45 €	
Vermentino Bel Guardo	¼ L	8.90 €	Fl. 26.30 €

Rotwein

Santa Cristina Antinori	¼ L	8.70 €	Fl. 26.10 €
Sangiovese Colli Pesari	0,5 L	Fl. 19.50 €	

Dessert

Crema Catalana	8.50
Schoko Millefoglie mit Erdbeeren	8.80

Dessertwein

Sangue di Giuda 5.50 €

Digestiv

Limoncello 5.50€

Amaro Piemontese 5.50€

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €