

# Tageskarte

20. November 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
Kartoffelcarpaccio mit schwarzem Trüffel und Bioei	21.95
Rinderlende „Salata“ mit Rucola, Champignons und Parmesan	17.80
Kleine Portion Rinderlende „Salata“	13.90
Radicchio „Tardivo“ Kräuterseitlinge, Polenta und Scamorzakäse vom Grill	14.95

### Pasta - Nudelgericht

Kürbis und Kartoffelcremesuppe	7.50
Linguine mit Edelvenusmuscheln	15.30
Risotto mit verschiedenen Pilzen	14.90
Spaghetti Aglio Olio mit „Cime di Rapa“	12.90
Hausgemachte Tagliolini mit weißem Trüffel	38.00
Kleine Portion Tagliolini mit weißem Trüffel	34.00

### Pesce - Fischgericht

Schottische Lachsmedaillons vom Grill	26.90
Junger Hecht, Calamari und Gemüse „Spieß“	24.80
Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill	27.90
Branzino aus Kroatien vom Grill für 2 Person „pro Person“	29.90
Seezungen Involtni mit Spargelsprossen und jungem Spinat in Weißwein und Olive Taggiasche Soße	26.80

### Carne - Fleischgericht

Kalbslende gebraten in Butter und Salbei	27.95
Lamm Haxe aus dem Ofen mit Polenta vom Grill	27.95

*unsere Neue Weinempfehlung „Siehe letzte Seite“*

#### Weißwein

Trebbiano v. Fass	¼ L	7.45 €	
Semis „Barrique“	¼ L	8.90 €	Fl. 26.70 €

#### Rotwein

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

#### Dessert

Torta Napoletana (Vanille-Ricotta) mit Zabaglione-creme	8.90
Schoko Millefoglie auf Mangoragout	8.90

#### Dessertwein

Sangue di Giuda 5.50 €

#### Digestiv

Limoncello	5.50€
Amaro Piemontese	5.50€

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €

