

# Tageskarte

29. 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 Bio Ei 21.95

Verschiedene Pilzen , Polenta und Scamorzakäse vom Grill 14.50

Aubergine „Parmiggiana“Art 13.90

### Pasta - Nudelgericht

Wirsing - Kartoffelsuppe 7.60

Pappardelle mit Salsiccia Ragout und Champignons 14.80

Hausgemachte Cannelloni mit Fleischfüllung und Basilikumpesto „überbacken“ 13.80

Linguine mit Lachs,Zucchini und Dill 17.50

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel 22.95

Kleine Portion Tagliolini mit schwarzem Trüffel 19.90

### Pesce - Fischgericht

Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill 27.90

Branzino aus Kroatien vom Grill für 2 Person „pro Person“ 29.90

„Fritto misto“ Seezungefilet, Garnelen, Calamari und Zucchini „Gebacken“ mit Salsa Tartar 26.90

### Carne - Fleischgericht

Bollito Misto mit Salsa Verde,Salzkartoffeln und Gemüse 26.80

Halb ausgelöstem Wachteln gebraten mit Knoblauch und Rosmarin Soße 25.80

## 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

Birnen - Apfel Strudel mit Vanillesoße 7.90

Crema Catalana 8.80

### Dessertwein

Sangue di Giuda 5.50 €

### Digestiv

Limoncello 5.50€

Amaro Piemontese 5.50€

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €