

Tageskarte

01. April 2025

Aperitivo

Prosecco Rose´
0.1 l 7.20 €

Antipasto - Vorspeise

	€
Austern „Fine de Claire“ pro Stück	3.95
Büffel Mozzarella mit Rucola und Tomaten	14.50
Artischocken „Römische Art“ gedünstet mit Knoblauch und Weißwein	15.50
Geräucherte Gänsebrust mit Endiviensalat und „12 Jahre“ Balsamico Essenz	16.80
Frischer Italienischer weißer Stangen Spargel mit Salzkartoffeln in Butter und Parmesan dazu hausgemachter Speck und Coppaschinken	18.90
„Tris di Pesce“ Kabeljau auf marinierten Artischocken, Garnelen auf Wakame Algen, Thunfischwürfel gebraten in Balsamico	18.80

Pasta - Nudelgericht

Wirsing - Kartoffel Suppe	7.80
Sardische Nudel Gnocchi mit Bärlauch Pesto	12.95
Spaghetti mit ausgelöstem Hummer und Argentinische Scampi „Ragout“	23.90
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat Füllung in Butter und Salbei	15.80

Pesce - Fischgericht

Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill	27.90
Branzino aus Kroatien für 2 Person vom Grill „pro Person“	31.90
Zanderfilet „Mediterranische Art“ mit frischen Artischocken	27.90
Seezungenfilet gefüllt mit Aubergine und Scamorzakäse „Mailänder Art“ Paniert dazu Salsa al Pizzico	27.90

Carne - Fleischgericht

Kalbsleber gebraten in Butter und Salbei	27.90
Halb ausgelöste Wachteln gebraten „Diavola Art“	26.50

Unsere Neue Weinempfehlung „Siehe letzte Seite“

Weißwein

Trebbiano v. Fass	¼ L	7.45 €	
Pinot Grigio	¼ L	8.90 €	Fl. 26.70

Rotwein

Salice Riserva „2010“	0,15L	9.95 €	
Santa Cristina Antinori	¼ L	8.70 €	Fl. 26.10 €

Dessert

<u>Mascarpone Mousse mit Erdbeeren</u>	8.90
<u>Panna Cotta mit Himbeeren Creme im Glas</u>	8.80

Digestiv

Limoncello	6.50 €
<u>NEU</u> Amaro delle Terme	6.50 €

Dessertwein

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €

Sangue di Giuda 5.50 €