

Tageskarte

03. April 2025

Aperitivo

Prosecco Rose'

0.1 l 7.20 €

Antipasto - Vorspeise

	€
Austern „Fine de Claire“ pro Stück	3.95
Thunfisch Carpaccio mit Wakame Algen	17.50
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

Pasta - Nudelgericht

Wirsing - Kartoffel Suppe	7.80
Spaghetti mit Edelvenusmuscheln	16.50
Sardische Nudel Gnocchi mit Bärlauch Pesto	12.95
„Hausgemachte“ Amalfi Zitronen Tagliatelle mit Lammragout und Champignons	18.80

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
„Fritto Misto“ Gambas, Seezungenfilet, Calamari und Zucchini gebacken mit Salsa Tartar	26.90

Carne - Fleischgericht

Ausgelöster Kalbsrücken gebraten mit Butter und Salbei	28.80
Stubenküken mit Kräutern vom Grill und Zitronen Vinaigrette	22.90
„Iberico“ Schweine Kotelette gebraten mit Knoblauch und Rosmarinsoße	23.30

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 €
-----------------	--------