

Alkoholfrei
Aperitivo Rocco Rose
0.15 l 6.80€

Tageskarte

23.05.25

Aperitivo
Prosecco Rose'
0.1 l 7.20€

Antipasto - Vorspeise

	€
Austern „Fine de Clair“	3.95
Büffelmozzarella mit Rucola und Tomaten	14.90
Thunfischtatar mit Avocado und mariniertem Räucherlachs	17.95
Marinierte Sardellen mit Zitronenvinaigrette und Salatbouquet	13.30
Frischer weißer Schrobenshausener Stangenspargel mit Salzkartoffeln in Butter und Parmesan dazu hausgemachter Speck und Coppaschinken	19.90

Pasta - Nudelgericht

Spargel-Kartoffelcremesuppe	8.90
Strozzapreti mit Rucola Pesto	12.85
Linguine mit Pfifferlingen und Egerlingen	17.85
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Basilikum	13.20
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel	22.90
„kleine Portion Tagliolini mit Trüffel“	19.90

Pesce - Fischgericht

Ganzer Hummer vom Grill	42.00
Halber Hummer vom Grill	24.90
Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill	28.90
Rotbarbenfilet auf Kartoffelcarpaccio und Trüffel	27.95
Rotbarbenfilet auf Kartoffelcarpaccio „al Pizzico“ leicht Pikant	24.95
Branzino aus Kroatien für 2 Personen vom Grill „pro Person“	32.90
Kabeljau in Spinatmantel pochiert auf Gemüse mit Olivenölvinaigrette	26.90

Carne - Fleischgericht

Kalbsnieren gebraten mit Balsamicoße	26.50
Entenbrust gebraten mit grünem Spargel	25.50
Kaninchen geschmort in Kräuter und Weißweinsoße	27.80

Unsere Neue Weinempfehlung „Siehe letzte Seite“

Weißwein

Trebbiano v. Fass	¼ L	7.95 €	
Pinot Grigio	¼ L	8.90 €	Fl. 26.70

Rotwein

„Barrua“ „2018“	0,15L	10.95 €	
Santa Cristina Antinori	¼ L	8.70 €	Fl. 26.10 €

Dessertwein

Sangue di Giuda 5.50 €

Dessert

Crema Catalana	8.30
Mango Panna Cotta im Glas	8.90

Erdbeeren, Ananas und Kiwi mit Vanilleeis 8.50

Digestiv

Limoncello	6.50 €
------------	--------

„NEU“ Amaro delle Terme 6.50 €

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €

