

# Tageskarte

02.07.25

## Aperitivo

Prosecco Rose'

0.1 l 7.20€

### Antipasto - Vorspeise

	€
„Culatello“ Schinken mit Melone	18.95
Thunfischtatar mit Feldsalat und Spargelsprossen	18.80
„Tris di Antipasto“ Mariniertes Kabeljau, Giardino-Maresalat und „Panzanella“ Brotsalat	16.90
„Giardino - Maresalat“ Verschiedenes Gemüse mariniert mit ausgelöstem Flusskrebs und Seeschnecken	16.50

### Pasta - Nudelgericht

„Gazpacho“ Kalte Tomaten - Kräutersuppe	8.50
Spaghetti mit Edelvenusmuscheln	16.80
Tagliatelle mit Egerlingen und Pfifferlingen	17.90
Hausgemachte Kartoffelgnocchi „alla Sorrentina“ mit Tomaten und Mozzarella	13.90

### Pesce - Fischgericht

Branzino aus Kroatien vom Grill für 1 Person	29.90
Kleine Seezunge und Calamarispieß vom Grill	25.95
Thunfischsteak „Rosa“ gebraten auf gegrilltem Gemüse	27.80
Branzino aus Kroatien für 2 Personen vom Grill „pro Person“	33.90
Rotbarschfilet „alla Marinara“ mit Gambas und Venusmuscheln	27.50

### Carne - Fleischgericht

Rinder Entrecote vom Grill mit Rucola und Bratkartoffeln	28.80
Entenbrust gebraten mit Orangensoße und Kartoffelsalat „Italienische art“	27.50
„Kleine Portion Entenbrust mit Orangensoße“	24.50

Unsere Neue Weinempfehlung „Siehe letzte Seite“

#### Weißwein

Trebbiano v. Fass	¼ L	7.95 €	
Chardonnay Venetien	¼ L	8.90 €	Fl. 26.70

#### Rotwein

Santa Cristina Antinori	¼ L	8.70 €	Fl. 26.10 €
-------------------------	-----	--------	-------------

#### Weinflasche

Passerina Weiß	Fl. 28.90 €
Rosé Le Cana	Fl. 28.90 €

#### Dessert

<u>Kiwi, Ananas und Erdbeeren mit Vanilleeis</u>	8.80
<u>Amaretti und Nuss Parfait auf Ananas Carpaccio</u>	8.80
<u>Beerenmousse mit Erdbeeren und Himbeersoße</u>	8.50

#### Digestiv

	Limoncello	6.50 €
	„NEU“ Amaro delle Terme	6.50 €
	<u>Olivenöl und Brot „pro Person“</u>	<u>1.50 €</u>