

Aperitivo Alkoholfrei

Ramazzotti Arancia

Tonic

6.50 €

Tageskarte

11.10.25

Aperitivo

Prosecco Rose'

0.1 l 7.20€

Antipasto - Vorspeise

€

Austern-Fine du Claire, pro Stück

3.95

EndivienBuntesalat mit Frische Steinpilzen und Parmesan

14.95

Stangenmuscheln und Miesmuscheln mit Kräuter Gratiniert

15.95

Miesmuscheln „Marinara Art“

17.80

Frische Steinpilzen, Kräuter Seitlinger, Polenta und Scamorza Käse vom Grill

19.95

Artischocken Römische Art- mit Knoblauch und Weißwein

15.80

Pasta - Nudelgericht

Weiße Bohnen und Kartoffelsuppe

8.50

Hausgemachte Kartoffel „Gnocchi“ mit Tomaten und Basilico

13.80

Schwarze Spaghetti mit Argentinische Scampi Ragout und Zucchini

18.80

Hausgemachte Rosmarin Tagliatelle mit gebratene Mandel und Weißem Kalbsragout

17.80

Pesce - Fischgericht

Fritto Misto-Seezungefilet, Gambas, Calamari und Zucchini gebacken mit Salsa Tartara

26.90

Seeteufel und San Peterfisch Medaillons Meditteranea Art

28.30

Schwertfisch Medaillons vom Grill auf gegrillte Gemüse

27.50

Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill

29.90

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

33.90

Carne - Fleischgericht

Rinder Lende vom Grill mit Rucola, Tomaten und Bratkartoffel

28.80.

Salsiccia und Iberico Schweine Medaillons gebraten mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncino Sauce

25.95

WeißweinDessert

Passerina Le Cana ¼ L 8.90 € FL. 26.70 €

Schoko-Mandel „Caprese“ mit
Mascarponemousse

8.90

Trebiano v. Fass ¼ L 7.95 €

Panna Cotta mit Mangocreme

8.80

RotweinDigestiv

Primitivo Centurio ¼ L 8.90 € Fl. 26.70 €

Montepulciano d' Abruzzo ¼ L 7.95 €

Limoncello

6.50 €

Rose'„NEU“ Amaro delle Terme

6.50 €

Rose' Castello Roncade ¼ L 7.95 €

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €

