

Aperitivo Alkoholfrei
Ramazzotti Arancia
Tonic
6.50 €

Tageskarte

04.11.25

Aperitivo
Prosecco Rose'
0.1 l 7.20€

Antipasto - Vorspeise

	€
Austern „Fines de Claire“	3.95
Jakobsmuscheln „Gratiniert“	18.80
Auberginen „Parmigiana Art“	14.85
Miesmuscheln „Marinara Art“	17.80
Melonen und Garnelensalat mit Olivenöl mariniert	17.80

Pasta - Nudelgericht

Linse-Kartoffelsuppe	8.20
Hausgemachte Tortelli mit Carbonarafüllung	16.90
Linguine mit Egerlingen, Steinpilzen und Kräuterseitlingen	17.80
Tagliolini mit schwarzem Trüffel	23.95
„kleine Portion Tagliolini mit schwarzem Trüffel“	20.95

Pesce - Fischgericht

Schwertfischsteak vom Grill auf gegrilltem Gemüse	27.95
Heilbuttmedaillons gedünstet „Mediterrane Art“	28.30
Rotgarnelen und Seppioline Spieß vom Grill auf gegrilltem Gemüse	27.30
Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill	29.90
Branzino aus Kroatien für 2 Personen vom Grill „pro Person“	33.90

Carne - Fleischgericht

Stubenküken vom Grill mit Zitronenvinaigrette	21.80
Kalbs „Involtini“ mit Fleischfüllung auf Stampfkartoffeln und Gemüse	27.30

Weißwein

Sauvignon Lavis	¼ L	8.90 €	Fl. 26.70 €
Trebbiano v. Fass	¼ L	7.95 €	

Rotwein

Primitivo Centurio	¼ L	8.90 €	Fl. 26.70 €
Montepulciano d' Abruzzo	¼ L	7.95 €	

Rose'

Rose' Castello Roncade	¼ L	7.95 €
------------------------	-----	--------

Dessert

Schoko Profiterol und Mangomousse	8.90
Hausgemachtes Mascarpone Cheesecake	
mit frischen eingelegten Feigen	9.30

Digestiv

Limoncello	6.50
„NEU“ Amaro delle Terme	6.50

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €

Weihnachtsfeier für Ihre Firma

Unsere Vorschläge: 39.90€ - 43.00€ - 53.00€

Sprechen Sie uns an

