

Aperitivo Alkoholfrei

Ramazzotti Arancia

Tonic

6.50 €

Tageskarte

17.11.25

Aperitivo

Prosecco Rose'

0.1 l 7.20€

Antipasto - Vorspeise

€

Austern „Fines de Claire“

3.95

Miesmuscheln „Marinara Art“

17.80

Kräuter Seitlinge, Polenta und Scamorzakäse vom Grill

15.90

Sardelle „In Saör mariniert“ Venezianische Art

14.50

Ambo-Peperoni geschmort „Nonna Maria“ mit Fleischfüllung in Tomatensoße und Aubergine
Parmiggiana Art

14.95

Pasta - Nudelgericht

Weiß Bohnen Suppe Neapolitanische Art

8.30

Tagliatelle mit Frische Steinpilzen und Egerlingen

18.95

Hausgemachte „Strascinati“ Nudel mit Mais Hähnchen Ragout „Neapolitanische „Art

15.90

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit Tomaten und Basilico Soße

13.50

Hausgemachte Tagliolini mit **Schwarzem** Trüffel

23.90

Kleine Portion Hausgemachte Tagliolini mit **Schwarzem** Trüffel

20.90

Pesce - Fischgericht

Schottische Lachs Medaillons vom Grill auf Gegrillte Gemüse

27.90

Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill

29.90

San Peterfisch Filet „Mediterranea Art

28.90

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

34.90

Carne - Fleischgericht

Entebrust gebraten mit Maroni und Cognacsauce

27.90

Kleine Portion Entebrust mit Maroni ...

24.90

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

26.90

Rinder Tomahawksteak für 2 Personen vom Grill „pro Person“

32.50

Weißwein

„Valentino“ Bianco ¼ L 8.30 €

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

Panna Cotta mit Mango „Coulis“ 8.90

Schoko Millefoglie mit Mandarini 8.90

Digestiv

Dessert Wein „Vino Santo Toscana“ 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