

Aperitivo Alkoholfrei

Ramazzotti Arancia

Tonic

6.50 €

Tageskarte

10.01.26

Aperitivo

Prosecco Rose'

0.1 l 7.20€

Antipasto - Vorspeise

€

Miesmuscheln „Marinara Art“

17.80

Kartoffelcarpaccio mit schwarzem Trüffel und Bioei

23.95

Kräuterseitlinge mit Scamorzakäse und Polenta vom Grill

15.80

Paprika gefüllt mit Rindfleisch und Gemüse „alla Neapolitana“

14.95

Polenta vom Grill mit Amerikanischer getrockneter Rinder Ferse u. Spargel Sprossen

16.95

Pasta - Nudelgericht

Bohnensuppe „Neapolitanische Art“

8.30

Linguine mit Miesmuscheln

14.95

Pennette „alla grigia“ mit Speck und Zwiebeln

13.85

Hausgemachte Crespele mit Kalbfleisch gefüllt aus dem Ofen „Gratiniert“

14.95

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi „alla Sorrentina“ mit Tomaten und Mozzarella

15.85

Pesce - Fischgericht

Salzwasser Scampi vom Grill

29.90

Zanderfilet gedünstet „Mediterranische Art“

28.80

Branzino aus Kroatien für 1 Personen vom Grill

29.95

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

34.95

Carne - Fleischgericht

Kalbsleber und Kalbsnieren gebraten mit Balsamicoße

27.95

Iberico Schweinekotelette gebraten mit Aglio, Peperoncino und Rosmarinsoße

26.95

Weißwein

„Guerrieri“ Bianco ¼ L 8.30 €

Trebiano v. Fass ¼ L 7.95 €

Rotwein

Pittoresco Glas 0.15l 7.50 € Fl. 37.50 €

Montepulciano d' Abruzzo ¼ L 7.95 €

Rose'

Rose' Castello Roncade ¼ L 7.95 €

Dessert

Crema Catalana

8.90

Schokomousse auf Zabaglione mit Mandarin

8.90

Digestiv

Dessert Wein „Vino Santo Toscana“

6.50

„NEU“ Amaro delle Terme

6.50

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €