

Aperitivo Alkoholfrei
Ramazzotti Arancia
Tonic
6.50 €

Tageskarte

18.01.26

Aperitivo
Prosecco Rose'
0.1 l 7.20€

Antipasto - Vorspeise

<i>Austern „Fines de Claire“ pro Stück</i>	3.95
<i>Miesmuscheln „Marinara Art“</i>	17.80
<i>Jakobsmuscheln mit Kräutern „Gratiniert“</i>	18.95
<i>Kartoffelcarpaccio mit schwarzem Trüffel</i>	23.95
<i>Radicchio Tardivo und Kräuterseitlinge vom Grill</i>	16.95
<i>Zucchiniblüte, Radicchio Tardivo und mit Fleisch gefüllte Olive Ascolane „gebacken“</i>	18.80

Pasta - Nudelgericht

<i>Weisse Bohnensuppe mit Maroni und Fregolanudeln</i>	9.30
<i>Spaghetti mit Miesmuscheln</i>	14.95
<i>Tagliolini mit weißem Trüffel</i>	39.90
<i>„Kleine Portion Tagliolini mit weißem Trüffel“</i>	34.90
<i>Hausgemachte Ravioli mit Fleischfüllung in Tomatencremesoße</i>	16.40

Pesce - Fischgericht

<i>Salzwasser Scampi vom Grill</i>	28.90
<i>Steinbutt und San Peterfischfilet in Terrina aus dem Ofen</i>	29.50
<i>Schwertfisch mit Rosmarin gebraten auf gegrilltem Gemüse</i>	28.50
<i>„Kleine Portion Schwertfisch“</i>	24.50
<i>Branzino aus Kroatien für 1 Personen vom Grill</i>	29.95
<i>Branzino aus Kroatien für 2 Personen vom Grill „pro Person“</i>	34.95

Carne - Fleischgericht

<i>Lammhaxe aus dem Ofen</i>	28.95
<i>Kalbsbraten aus dem Ofen mit Kräutern</i>	26.95
<i>Creekstone Rindermedaillons gebraten nach „Sizilianischer Art“</i>	27.95

Weißwein

„Guerrieri“ Bianco	½ L	8.30 €
Trebbiano v. Fass	½ L	7.95 €

Dessert

<i>Panna Cotta mit Himbeeren Ragout</i>	8.90
<i>Mascarpone-Zabaglione Tortino „San Dona“</i>	8.90

Rotwein

Pittoreesco Glas 0.15l	7.50 €	Fl. 37.50 €
Montepulciano d' Abruzzo	½ L	7.95 €

Digestiv

<i>Dessert Wein „Vino Santo Toscana“</i>	6.50
<i>„NEU“ Amaro delle Terme</i>	6.50

Rose'

Rose' Castello Roncade	½ L	7.95 €
------------------------	-----	--------

<i>Olivenöl und Brot „pro Person“</i>	1.50 €
---------------------------------------	--------