

Aperitivo Alkoholfrei  
**Ramazzotti Arancia**  
**Tonic**  
**6.50 €**

# Tageskarte

18.01.26

Aperitivo  
**Prosecco Rose'**  
**0.1 l 7.20€**

## Antipasto - Vorspeise

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

## Pasta - Nudelgericht

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

## Pesce - Fischgericht

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

## Carne - Fleischgericht

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

### Weißwein

„Guerrieri“ Bianco	¼ L	8.30 €
Trebbiano 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

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

### Digestiv

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

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €