

Aperitivo Alkoholfrei  
Ramazzotti Arancia  
Tonic  
6.50 €

# Tageskarte

16.04.2026

Aperitivo  
Prosecco Rose'  
0.1 l 7.20€

## Antipasto - Vorspeise

	€
Austern „Fines de Claire“ <u>pro Stück</u>	3.95
Crostino mit Rinder „Pastrami“ und Salsa Tartare	12.90
Löwenzahn und Ricotta Quiche mit Gorgonzolasoße	14.90
Kräuterseitlinge, Radicchio „Tardivo“ und Polenta vom Grill	16.80
Frischer weißer Spargel mit Butter, Salzkartoffeln, hausgemachtem Coppa Schinken und Speck	18.80

## Pasta - Nudelgericht

Kartoffel und Spargelcremesuppe mit Crostini	9.20
Hausgemachte Trofie mit Basilikum Pesto	14.80
Hausgemachte Cannelloni mit Fleischfüllung „überbacken“	15.90
Linguine mit ausgelöstem Hummer und Argentinischen Scampi <u>„Ragout“</u>	23.95

## Pesce - Fischgericht

Schottische Lachs Medaillons vom Grill auf gegrilltem Gemüse	28.80
Ausgelöste Gambas gebraten mit Aglio, Peperoncino und Cognacsoße	28.90
Branzino aus Kroatien für 1 Personen vom Grill	31.90
Branzino aus Kroatien für 2 Personen vom Grill <u>„pro Person“</u>	34.90

## Carne - Fleischgericht

Kalbs „Involtini“ geschmort auf Stampfkartoffeln	28.90
Irishes Ochsensteak vom Grill für 2 Personen <u>„pro Person“</u>	29.90
Kaninchen Keule gedünstet mit Egerlingen „Toskanische Art“	27.80

### Weißwein

Falanghina	¼ L	8.50 €	FL.	25.50€
Trebbiano v. Fass	¼ L	7.95 €		

### Rotwein

Rosso Toscano Riserva	0.25l	9.20 €		
Montepulciano d' Abruzzo	¼ L	7.95 €		

### Rose'

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

### Dessert

Mascarponecreme mit Erdbeeren	9.20
Panna Cotta mit Himbeereragout im Glas	9.20

### Digestiv

Dessert Wein „Fragolino“	5.00
<u>„NEU“ Amaro delle Terme</u>	6.50

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €