

Aperitivo Alkoholfrei
Ramazzotti Arancia
Tonic
6.50 €

Tageskarte

16.05.2026

Aperitivo
Prosecco Rose'
0.1 l 7.20€

Antipasto - Vorspeise

	€
Austern „Fines de Clair „ <u>pro Stück</u>	3.95
Trüffel „Burratina „mit Erdbeeren und Melone	15.95
„Insalata Estiva“ Frische Thunfisch gebraten mit Avocado, Weiße Spargel und Sojasoße	18.80
Artischocken“ Römische Art“ gedünstet mit Knoblauch und Weißwein	16.95
Frischer weißer Schrobenshausener Spargel mit Butter, Salzkartoffeln, hausgemachtem Coppa Schinken und Speck	18.80

Pasta - Nudelgericht

Weißer Bohnensuppe „Neapolitanische“ Art	7.90
Risotto mit Grünem und Weißem Spargel	18.50
Conchigliette mit Tomaten Söße , Bärlauch und Mozzarella	13.95
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel	24.00
<u>Kleine Portion</u> Tagliolini mit schwarzem Trüffel	20.00

Pesce - Fischgericht

Schottische Lachs Medaillons in „Amalfi“ Zitronen Sauce	28.95
Calamari , Oktopus und Gemüse Spieß vom Grill	27.95
Branzino aus Kroatien für 1 Personen vom Grill	31.90
Branzino aus Kroatien und Scampi für 2 Personen vom Grill „ <u>pro Person</u> “	34.90

Carne - Fleischgericht

Lamm Haxe geschmort aus dem Ofen mit Stampfkartoffeln	29.90
Kleine Portion Lamm Haxe	26.90
Kalbskotelett gebraten in Butter und Salbei	28.95

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

Schoko -Sahne Profitterols und Himbeere Mousse	9.30
--	------

Crema Catalana

9.20

Digestiv

Dessert Wein „Fragolino“	5.00
--------------------------	------

„NEU“ Amaro delle Terme

6.50

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €