

Abends und am Wochenende: bis 15. Feb. bis 21:00h

### Antipasti

<b>Aktuelle Suppe des Tages</b>	8,90
<b>Kleiner frischer gemischter Salat mit Balsamico-Dressing</b>	4,90
<b>Tagliere di Antipasti</b> <sup>c,o.</sup>	<i>für 2 Personen</i> 24,90
<i>Ein italienischer Vorspeisenteller mit frischen Zutaten der Saison. Bitte fragen Sie, was aktuell die Küche bietet.</i>	<i>für 1 Person</i> 14,90
<b>Rindercarpaccio</b> <sup>a,n</sup>	13,90
<i>Qualitätsfleisch mit einem intensiven und kräftigen Geschmack. Wir garnieren das Carpaccio auf einem Rucola-Bett, mit Cherry-Tomaten, Grana Padano und Zitronelle</i>	
<b>Burrata mit Trüffel &amp; Truite Fumée</b>	14,90
<i>Eine gefüllte Burrata mit Trüffel aus Gioia del Colle, Bari, auf ein Rucolabett. Scheiben von Räucherforelle aus der Bretagne mit Zitronendressing. Dazu geröstetes Brot mit Trüffelbutter.</i>	

### Quiche

<b>Veggie-Quiche</b> <sup>c,d</sup>	9,90
<i>Vegetarische Gemüse-Quiche aus frischen Eiern, serviert mit kleinem Salat.</i>	

### Hauptgerichte

<b>Ribelle Bowl</b> <sup>h, f (vegan)</sup>	14,90
<i>Hausgemachter Hummus, Basmati-Reis, Rotkohl in Orangensoße, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl &amp; Gemüse. Alles getoppt mit gerösteten Kürbiskernen / Granatapfelkernen. .... ..... und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€</i>	
<b>Tortelloni all'Ossobuco</b>	18,90
<i>Hausgemachte Riesen-Tortelloni gefüllt mit Ossobuco, serviert mit einem Jus aus Gemüse und Ossobuco &amp; Grana Padano. Dazu einen gemischter Salat.</i>	
<b>Ravioloni neri Seppiate mit Wildlachs</b>	15,90
<i>Hausgemachte Ravioloni mit Sepia, gefüllt mit Wildlachs auf Orangen-Fenchelsoße, mit einem kleinen Salat.</i>	
<b>Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse &amp; Trüffel</b> <sup>a,c,h</sup>	17,90
<i>Hausgemachte gefüllte Gnocchi mit Ziegenkäse &amp; Trüffel, angeschwenkt mit Trüffelöl, Cherry-Tomaten und gebratenen Steinpilzen. Dazu ein gemischter Salat.</i>	
<b>Gulasch della Nonna mit Pfifferlingen &amp; Südtiroler Speckknödel</b> <sup>a,c,7</sup>	18,90
<i>Rindsgulasch gekocht in Zwiebel, Rotwein, vielen frischen Gewürzen &amp; Pfifferlingen. Dazu gibt es hausgemachte Südtiroler Speckknödel und Rotkohl.</i>	

Natürlich sind wie immer auch unsere Pasta-Klassiker *Lasagne alla Bolognese, Gnocchi alla Sorrentina und Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine* sowie *Desserts* für Sie erhältlich.

Weiter frische Speisen ggfls. auf der Tafel.