

Abend- und Wochenendkarte ab 6. März bis 21:00h

Antipasti

Aktuelle Suppe des Tages	9,90
Frischer gemischter Salat mit Balsamico-Dressing	6,90
Tagliere di Antipasti ^{c,o.}	<i>für 2 Personen</i> 25,90
<i>Ein italienischer Vorspeisenteller mit frischen Zutaten der Saison. Bitte fragen Sie, was aktuell die Küche bietet.</i>	<i>für 1 Person</i> 4,90
Rindercarpaccio ^{a,n}	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>	

Quiche

Veggie-Quiche ^{c,d}	11,90
<i>Vegetarische Gemüse-Quiche aus frischen Eiern, serviert mit kleinem Salat.</i>	

Hauptgerichte

Ribelle Bowl ^{h, f (vegan)}	16,90
<i>Hausgemachter Hummus, Basmati-Reis mit Kurkuma, Rotkohl in Orangensoße, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl & frisches Ofen-Gemüse. Alles getoppt mit gerösteten Körnern & Granatapfelkernen. und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€</i>	
Tortelloni all'Ossobuco	18,90
<i>Hausgemachte Riesen-Tortelloni gefüllt mit Ossobuco, serviert mit einem Jus aus Gemüse und Ossobuco & Grana Padano. Dazu einen gemischter Salat.</i>	
Ravioloni neri Seppiate mit Wildlachs	17,90
<i>Hausgemachte Ravioloni mit Sepia, gefüllt mit Wildlachs auf Orangen-Fenchelsoße, mit einem kleinen Salat.</i>	
Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse & Trüffel ^{a,c,h}	18,90
<i>Hausgemachte gefüllte Gnocchi mit Ziegenkäse & Trüffel, angeschwenkt mit Trüffelöl, Cherry-Tomaten und gebratenen Steinpilzen. Dazu ein gemischter Salat.</i>	
Spezzatino di Manzo mit Pfifferlingen & Canederli Alto Adige ^{a,7}	18,90
<i>Unser Renner am Abend: Rindsgoulasch nach Südtiroler Art, in Rotwein gekocht, mit vielen Gewürzen und Pfifferlingen. Dazu hausgemachte Speck-Semmelknödel und Rotkohl. Ganz wie meine Oma es gemacht hat.</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.