

Tageskarte

28. April 2024

Aperitivo
Chiarli Blanc de Blancs Brut
0.1l 7.20 €

Antipasto - Vorspeise

	€
Weißer und Grüner Spargelsalat	13.95
Zucchini Blüten mit Mozzarella, Tomaten und Basilico Füllung, gebacken	14.50
Kartoffelcarpaccio mit Bioei und schwarzem Trüffel	20.90
Frischer Deutscher weißer Spargel mit Butter, Speck und Coppaschinken	19.50
Frische Anchovis mariniert mit Zitronen Vinaigrette	13.95

Pasta - Nudelgericht

Spargel und Quadrucci Nudeln in Fisch „Consome“	8.50
Tagliatelle mit Weißem Spargel	17.50
Spaghetti mit Edelvenusmuscheln und Miesmuscheln	14.90
Hausgemachte Tagliatelline mit schwarzem Trüffel	22.90
Kleine Portion Tagliatelline mit schwarzem Trüffel	19.90
Pizza Speciale -mit Mozzarella, Weißem Spargel und hausgemachte Speck	17.50

Pesce - Fischgericht

Schottische Lachs Medaillons vom Grill	25.90
Ausgelöste Scampetti gebraten mit Knoblauch, Peperoncino Soße	26.90
Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill	26.90
Branzino aus Kroatien für 2 Personen vom Grill „pro Person“	28.90
„Spiedone“ aus Garnelen, Calamari und Seeteufel vom Grill	27.90

Carne - Fleischgericht

Kalbsleber und Kalbsnieren gebraten mit Balsamico Essigsauce	26.50
Irische Rinderlende Tagliata mit Rotwein-Most Vinaigrette	27.80

„unsere Neue“ Weinempfehlung „Siehe letzte Seite“

Weißwein

Trebbiano v. Fass	¼ L	7.30 €	
Bianchetto Marchigiano	¼ L	8.70 €	Fl. 26.10 €
Bianchetto Marchigiano	½ L		Fl. 18.50 €

Rotwein

Lambrusco „Pruno Nero“	¼ L	7.90 €	Fl. 23.50 €
Santa Cristina Antinori	¼ L	8.70 €	Fl. 26.10 €
Sangiovese Colli Pesaresi	½ L		Fl. 19.50 €

Dessert

Schoko-Mandeltorte mit Zabaglione creme	8.20
Pistazien-Amarena-Krokant, Halbgefrorene Mascarpone Millefoglie mit Himbeere creme und Erdbeeren	8.30
	8.50

Digestiv

Limoncello	5.50€
Amaro Piemontese	5.50€