

Tageskarte

15. Mai 2024

Aperitivo
Chiarli Blanc de Blancs Brut
0.1l 7.20 €

Antipasto - Vorspeise

	€
„Frühlingsalat“ Frisée, Feld, Avocado und Spargel	12.90
Gemüse „Parmiggiana“ überbacken	12.90
Parma Schinken mit Melone	17.90
Frische Anchovifilets mariniert mit Kräuter und Zitronen Vinaigrette	14.30
Frischer Deutscher weißer Spargel mit Butter, Speck und Coppaschinken	19.50

Pasta - Nudelgericht

Spargelcremesuppe mit Crostini	8.90
Vegetarische „Manicaretto“, Große Cannellone mit Gemüse und Mozzarella gefüllt und überbacken	13.30
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen	16.95
„Paccherini“ mit Salsiccia und Champignons	13.95
„Pizza Speciale“ mit Mozzarella, weißem Spargel und hausgemachtem Speck	17.50

Pesce - Fischgericht

Heilbutt und San Peterfischfilet gebraten in „Amalfi“ Zitronensauce	26.90
Ganze Hummer vom Grill	37.90
Branzino aus Kroatien vom Grill für 1 Person	28.90
Branzino aus Kroatien für 2 Personen vom Grill „pro Person“	28.90

Carne - Fleischgericht

Entebrust gebraten mit Rosmarin und Knoblauch auf Kartoffelcarpaccio	25.90
Kalbs „Spare Ribs“ aus dem Ofen mit Kräuter	25.90

„unsere Neue“ Weinempfehlung „Siehe letzte Seite“

Weißwein

Trebbiano v. Fass	¼ L	7.30 €	
Pinot Grigio	¼ L	8.70 €	Fl. 26.10 €
Bianchetto Marchigiano	0,5 L		Fl. 18.50 €

Rotwein

Lambrusco	¼ L	7.90 €	Fl. 23.50 €
Santa Cristina Antinori	¼ L	8.70 €	Fl. 26.10 €
Sangiovese Colli Pesaresi	0,5 L		Fl. 19.50 €

Dessert

Crema Catalana	8.10
Dessert Kombination	9.80
Mascaronemousse mit Erdbeeren auf Himbeerencreme	8.90

Digestiv

Limoncello	5.50€
Amaro Piemontese	5.50€