

Tageskarte

27. Juli 2024

Aperitivo

Prosecco Rose'

0.1 l 7.20 €

Alkoholfrei

Rocco Bollicine Rose'

0.15 l 5.10 €

| <u>Antipasto - Vorspeise</u> | | € |
|--|--|-------|
| Zucchini Blüten mit Mozzarella, Basilico und Tomaten Füllung ,gebacken | | 14.50 |
| „Culatello“ Schinken mit Melone | | 17.95 |
| Büffelmozzarella mit Rucola und Tomaten | | 14.50 |
| Kräuter Seitlinger und Polenta vom Grill | | 13.90 |
| Marinierter weißer Spargel und Keniabohnensalat mit Auberginengratin | | 14.30 |
| <u>Pasta - Nudelgericht</u> | | |
| Geeiste Gurken-Jogurt Suppe | | 7.80 |
| Linguine mit Schottische Lachs und Kenya Bohnen | | 15.70 |
| Tagliolini mit schwarzem Trüffel | | 22.90 |
| „kleine Portion Tagliolini mit schwarzem Trüffel | | 19.90 |
| Spaghetti mit Blaukrebs | | 18.80 |
| <u>Pesce - Fischgericht</u> | | |
| Scampi und Calamari gedünstet „Mediterranea Art“ | | 25.80 |
| Thunfischsteak Rosa gebraten auf gegrilltem Gemüse | | 25.80 |
| Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill | | 26.90 |
| Branzino aus Kroatien für 2 Personen vom Grill „pro Person“ | | 29.90 |
| <u>Carne - Fleischgericht</u> | | |
| Entensalsiccia gebraten in Cognacsoße mit gebackenen Gemüserais | | 25.95 |
| Stubenküken gegrillt mit Zitronenvinaigrette | | 21.95 |
| Rinderlende „Tagliata“ vom Grill mit Rucola und Tomaten | | 26.95 |

unsere Neue Weinempfehlung „Siehe letzte Seite“

Weißwein

Trebbiano v. Fass ¼ L 7.30 €

Sauvignon „Lavis“ ¼ L 8.70 €

Rotwein

Lambrusco ¼ L 7.90 € Fl. 23.50 €

Santa Cristina Antinori ¼ L 8.70 € Fl. 26.10 €

Sangiovese Colli Pesari 0,5 L Fl. 19.50 €

Dessert

„Susine“Pläumen und Ricotta Crostata mit Vanilleies 8.50

Fl. 26.10 € Erdbeere und Blaubeere m.Amaretti „Halbgefroren“ 8.50

Digestiv

Limoncello 5.50€

Amaro Piemontese 5.50€

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €