

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 €