

Ottofonti

als Aperitiv:

| | |
|---|-------|
| <i>Glas Prosecco mit Orangensaft</i> | €4,90 |
| <i>Crodino (alkoholfrei)</i> | €4,30 |
| <i>Ramazotti Rosato (Ramazzotti Aperitivo, Prosecco und Basilikumblätter)</i> | €6,90 |

als Vorspeisen:

| | |
|--|--------|
| <i>Geräucherter Lachs auf Hummermayonnaise mit Emulsion aus Zitronenfrüchten</i> | €13,90 |
| <i>Auberginenauflauf (Auberginen, Tomaten, Mozzarella und Basilikum)</i> | €12,90 |
| <i>Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Burratina und Mais</i> | €10,90 |

| | |
|-------------------------------------|-------|
| <i>Kartoffeln Suppe mit Trüffel</i> | €8,80 |
|-------------------------------------|-------|

als Feigwaren:

| | |
|--|--------|
| <i>Linguine mit Venusmuscheln</i> | €14,90 |
| <i>Hausgemachte Ravioli mit Lachs gefüllt, mit Blütenafrahan und Kirschtomaten</i> | €13,50 |
| <i>Tagliatelle mit Austenpilzen und Filetspitzen</i> | €12,90 |

als Fischgerichten:

| | |
|---|--------|
| <i>Seeteufelfilet in Safransoße mit Kartoffeln und Gemüse als Beilage</i> | €23,90 |
| <i>Seezungefilet in Zitronensoße mit Butterreis als Beilage</i> | €25,90 |
| <i>Thunfischsteak mit Sesamkruste und karamellisierten Zwiebeln</i> | €26,90 |

als Fleischgerichten:

| | |
|---|--------|
| <i>Kalbsleber mit Weintrauben in Wein-Grappasoße</i> | €18,90 |
| <i>Rinderfilet mit Parmesankruste in Rotweinssoße</i> | €24,90 |
| <i>Putenbrustfilet nach Sicilianischer Art</i> | €16,90 |

als Dessert:

| | |
|---|-------|
| <i>Halbgefrorenes mit Basiliku-Aroma</i> | €5,30 |
| <i>Mousse au Chocolat</i> | €6,90 |
| <i>Crema Catalana mit weißer Schokolade</i> | €6,90 |

Unsere Weinempfehlungen:

Nero degli Orsini aus Basilicata 2011 , Rot : 0,75l €27,90 0,2 l €8,90 – 0,1 l €5,90
San Benedetto– Lugana aus Verona 2016, Weiss : 0,75l €23,90 0,2 l €7,90 – 0,1 l €4,90
Maddalena – Rosato aus Basilicata 2016, Rose` : 0,75l €23,80 0,2 l €7,90 – 0,1 l €4,90

