

Wochenkarte

<u>Aperitiv "ottofonti"</u> - Prosecco mit Cassis	0,1lt	€ 5,50
<u>HUGO</u> - Prosecco, frische Minze, Holunderblüten, Limette, Eiswürfel	0,25lt	€ 6,50
<u>Prosecco Sprizz</u> - Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel	0,25lt	€ 6,50

Küchenchef „Rocco“ empfiehlt

Ziegenkäse mit gebratenen Pfifferlinge, feinem Salat und Orangen-Senf	€ 12,90
Gegrillte Calamaretti auf Wildkrautsalat in Zitronett	€ 11,90
Vitello Tonnato - Kalbsbraten mit Thunfisch-Kapernsauce	€ 10,90
Gebratene Entenbrust auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan	€ 12,50

Tagliolini mit schwarzem Sommer-Trüffel	€ 15,90
Spaghetti mit Scampì-Ragout und Zucchini	€ 13,50
Rigoloni mit Tintenfisch und Erbsen	€ 11,50
Penne mit Rinderfiletspitzen und Lauch	€ 12,90

Dorade Royal vom Grill mit Salzkartoffeln und grüner Salat	€ 18,50
Dover Seezunge vom Grill mit Salzkartoffeln und grüner Salat	€ 25,90
Loup de merfilet mit Kartoffelkruste auf Lauchcrème mit Risotto und Gemüse	€ 21,90

Rinderfilet Medaillon mit Steinpilzsauce, Bratkartoffeln und Gemüse	€ 27,90
Kalbsleber alla veneziana mit Zwiebeln in Weißweinsauce	€ 19,90

Mousse au Schokolade	€ 5,90
Torta della Nona - Zitronenkuchen	€ 5,90
Panna Cotta mit Waldfruchtsauce	€ 5,90
Schokoladen-Soufflé mit Zitronen-Eis (Zubereitungszeit 11 Minuten)	€ 6,90

Weinempfehlung

Weißwein 2015 I Frati Lugana Cà dei Frati DOC 37,5 cl 19,90 €

Rotwein 2015 Primitivo di Manduria "Carlo Scala" DOC 0,75 lt 28,00 €

<u>Weißwein</u>	0,1 lt	0,2 lt	0,75 lt
2015 Vermentino Aragosta DOC	3,90 €	7,50 €	24,00 €
2015 La Segreta Bianca - Planeta DOC Sicilia	4,20 €	8,90 €	26,00 €

<u>Rotwein</u>			
2016 Primitivo Duca del Salento IGP	3,90 €	7,50 €	24,00 €
2014 Rosso Basilicata - Maddalena IGT Lagala	4,20 €	8,90 €	26,00 €