

Wochenkarte

Aperitifs:

<i>Rosso Silano (Sanbitter, Amaro Silano, Soda, Johannisbeersaft)</i>	€6,90
<i>Lillet Berry Spritz (Lillet , Schweppes, Waldbeeren)</i>	€6,90
<i>Midspring Alkoholfrei (Soda, Orangensaft, Ananasaft und Ginger Ale)</i>	€ 5,30
<i>Hugo Alkoholfrei (Zitronensaft, Holunderblüte, Soda und Minze)</i>	€5,50
<i>Armonioso Alkoholfrei (Zitronensaft, Ginger Ale und Minze)</i>	€4,90

Vorspeisen:

<i>Vitello Tonnato</i>	€9,90
<i>Thunfischtartare auf süß-sauere Zwiebeln und Raucherlachs</i>	€13,90
<i>Gegrillte Steinpilze auf Kartoffel-Carpaccio</i>	€11,90
<i>Sommer Salat mit Pfifferlingen</i>	€9,90

Teigwaren:

<i>Fusilli mit Steinpilzen, Rucola und Kirschtomaten</i>	€12,50
<i>Hausgemachte schwarze Tortelloni gefüllt mit Lachs in Safran-Sauce</i>	€13,50
<i>Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Gorgonzola-Sauce</i>	€9,90
<i>(Nach Ihren Wunsch bereiten wir gerne ein Duetto von Hausgem. Tortelloni zu)</i>	

<i>Pizza mit Speck und Pfifferlingen</i>	€12,50
--	--------

Fischgerichten

<i>Gegrilltes Thunfischsteak mit Sesamkruste und karamellisierten Zwiebeln</i>	€24,90
<i>Wolfsbarschfilet in Orangensauce</i>	€23,50

Fleischgerichten:

<i>Entrecôte mit Steinpilzen</i>	€21,90
<i>Schweinemedallions in Lauchsauce</i>	€14,50

(Als Beilage servieren wir Tagesgemüse und Kartoffeln)

Desserts:

<i>Tiramisú Estivo</i>	€5,90
<i>Semifreddo al Caffé</i>	€5,50
<i>Millefoglie Crema Pasticcera</i>	€4,50

Unsere Weinempfehlungen:

<i>Nero D'Avola aus Sizilien 2016, Rot</i>	: 0,75l € 25,50 0,2l €7,50 – 0,1l €4,50
<i>Grillo Costantini aus Sizilien , Weiß</i>	: 0,75l €23,90 0,2 l €6,90 – 0,1 l €3,90
<i>Bardolino Chiaretto aus Garda, Rosé</i>	: 0,75l €23,80 0,2l €4,50 – 0,1l €3,00