

Wochenkarte

weekly menu

ANTIPASTI

Polpo al Pizzico 21,50

Oktopus mit Kartoffeln, Oliven Taggiasche in Tomatensoße leicht scharf

octopus with potatoes & olives in spicy tomato sauce

Parmigiana di Melanzane 19,50

Auberginen-Auflauf

eggplant casserole

Verdura & Burrata 17,50

Gegrilltes Gemüse an Büffelburrata

grilled vegetables on buffalo burrata

PASTA

Risotto & Asparagi 22,50

mit Spargel

with asparagus

Lasagne 17,50

m. Rinderhack-Béchamel-Soße u. Mozzarella überbacken

w. ground beef-béchamel-tomato-sauce, baked w. mozzarella

Gnocchi con Manzo & Funghi 20,50

Hausgemachte Gnocchi mit Rinderspitzen & Kräuterseiblingen

homemade gnocchi with beef strips & king oyster mushrooms

Spaghetti & Moscardini 19,50

Mit kleinen Kraken in Tomatensoße leicht scharf

with baby octopus in spicy tomato sauce

CARNE

Filetto & Funghi Pleurotus 43,50

Rinderfilet (dry aged) vom Grill mit Kräuterseitlingen an Rösti

grilled veal fillet with king oyster mushrooms on rusty

Costata Pancetta & Asparagi 33,00

Rinderlendemedallions im Speckmantel mit Spargel

beef loin medallions in bacon coat with asparagus

APERITIVO

Urlaub im Glas 9,50

Crodino, prosecco, Maracujasaft, Orangenscheibe

crodrino, prosecco, passion fruit juice, orange slices

Hughetto 9,00

Holundersirup, Schweppes Ginger Ale, Limette, Minze

elderberry syrup, Schweppes Ginger Ale, lime, mint

WOCHENPIZZA

Parma Pesto & Bufala 19,50

mit Mozzarella, Kirschtomaten, knusprigem

Parmaschinken, Basilikum-Pesto und Büffelmozzarella

with mozzarella, cherry tomatoes, crispy Parma

ham, basil-pesto and buffalo mozzarella

PESCE

Branzino in Crosta di Zucchini 31,50

Seewolffilet mit Zucchinikruste, dazu gem. Salat

sea wolf fillet with zucchini crust with mix salad

Lucioperca al Timo 29,50

Zanderfilet in Butter-Thymian-Soße an gegrilltes Gemüse

zander fillet in butter-thyme-sauce with grilled vegetables

DESSERT

Schokosoufflé an Vanilleeis 9,50

chocolate soufflé on vanilla ice cream

Panna cotta mit Beerensoße 9,50

panna cotta with berry sauce

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis 9,50

hot raspberries with vanilla ice cream

Tiramisù Classico 9,50

Trüffeleis Schoko o. Pistacchio 9,50

truffle ice cream chocolate or pistachio

Mascarpone-mousse & Erdbeeren 9,50

mascarpone-mousse & fresh strawberries

Apfelkühle mit Vanilleeis 9,50