

Wochenkarte

weekly menu

ANTIPASTI

- Carpaccio di Vitello** 19,50
Kalbs-Carpaccio mit Champignons, Rucola & Granaflocken
veal carpaccio with mushrooms, rocket & grana flakes
- Verdura & Bufala** 17,50
Gegrilltes Gemüse an Büffelmozzarella
grilled vegetables on buffalo mozzarella
- Polpo al Pizzico** 21,50
Oktopus mit Kartoffeln und Oliven Taggiasche in scharfer Tomatensoße
octopus with potatoes, olives taggiasche in spicy tomato sauce

PASTA

- Fregola Gamberi & Calamaretti** 19,50
mit Riesengarnelen, Baby-Calamari und Erbsen
with king prawns, squids and peas
- Lasagne** 17,50
m. Rinderhack-Béchamel-Soße u. Mozzarella überbacken
w. ground beef-béchamel-tomato-sauce, baked w. mozzarella
- Risotto Pere & Gorgonzola** 20,50
mit Birnen und Gorgonzola
with pears and Gorgonzola
- Ravioli Ricotta & Spinati** 19,50
Hausgemachte Ravioli (Ricotta-Spinat-Füllung) in Butter-Salbei-Soße
homemade ravioli (ricotta-spinach-filling) in butter-sage sauce

CARNE

- Piccata al Limone** 29,50
Kalbsmedallions in Zitronensoße mit Kartoffeln & Gemüse
veal medallions in lemon sauce with potatoes & vegetables
- Costata al Pepe Verde** 31,00
Rinderlende in grüner Pfeffersoße
beef loin in green pepper sauce

APERITIVO

- Wild Berry Sprizz** 9,50
Lillet Blanc, Prosecco, Schweppes Wild Berry, Minze
Lillet Blanc, prosecco, Schweppes Wild Berry, mint
- Hughetto** 9,00
Holundersirup, Schweppes Ginger Ale, Limette, Minze
elderberry syrup, Scheppes Ginger Ale, lime, mint

WOCHENPIZZA

- Speck & Burrata** 19,50
mit Mozzarella, Kartoffelcreme, Südtiroler Speck und Büffelburrata
with mozzarella, potato creme, South Tyrolean bacon and buffalo burrata

PESCE

- Filetti di Branzino & Avocado** 31,50
Gegrillte Seewolffilet mit Avocado-Kirschtomaten-Minze-Topping, dazu gemischtem Salat
grilled sea wolf fillet with avocado-cherry tomatoes-mint topping, with mix salad
- Gamberoni al Cognac** 29,50
Risengarnelen in Cognacsoße, dazu Kartoffeln und Gemüse
king prawns in cognac sauce, potatoes & vegetables

DESSERT

- Schokosufflé 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
- Apfelküchle** 9,50
apple fritters