

Wochenkarte

weekly menu

ANTIPASTI

Fiori di zucca in tempura 19,50

Kürbisblüten in Tempuramantel an Rucola-Pesto mit Büffelburratacreme

Pumpkin blossoms in tempura coat on rocket pesto with buffalo burrata cream

Verdure & Bufala 17,50

Gegrilltes Gemüse an Büffelmozzarella

Grilled vegetables on buffalo mozzarella

Zuppa di fagioli con crostoni 9,50

Bohnensuppe mit getoastetem Brot

Bean soup with toasted bread

PASTA

Risotto & Porcini 22,50

Risotto mit Steinpilzen

risotto with porcini mushrooms

Lasagne 16,50

m. Rinderhack-Béchamel-Soße u. Mozzarella überbacken

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

Tagliolini vongole&calamaretti 20,50

Tagliolini mit Venusmuscheln & Baby-Calamari

Tagliolini with clams & squids

Ravioli Ricotta & Spinaci 20,50

Hausgemachte Ravioli (Ricotta-Spinat-Füllung) in Butter-Salbei-Parmesan-Soße

homemade ravioli (ricotta-spinach-filling) in butter-sage-parmesan cream

CARNE

Filetto di manzo al pepe verde 38,50

Rinderfilet in grüner Pfeffersauce dazu Kartoffeln & Gemüse

beef fillet in green pepper sauce with potatoes & vegetables

Piccata gorgonzola & pere 28,50

Kalbsmedallions in Gorgonzolasoße mit Birnen

veal medallions with gorgonzola & pears

WEINEMPFEHLUNG

Sengiarossa IGT rot 0,75 39

Rebsorte: Corvina, Merlot, Rondinella

grapes: Corvina, Merlot, Rondinella

APERITIVO

Martini Pomegranate 9,00

Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Minze

Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, mint

Crodino Spritz 9,00

Crodino, Schweppes Tonic Wasser, Orangenscheibe

Crodino, Schweppes Tonic Water, orange slice

WOCHENPIZZA

Gorgonzola, Pere, Noci & Miele 19,50

mit Mozzarella, Gorgonzola, Birnen, Walnüssen & Honig

with mozzarella, gorgonzola, pears, walnuts & honey

PESCE

Orata in crosta di patate 29,50

Gebratene Goldbrassenfilet mit Kartoffelkrusten dazu gemischter Salat

grilled sea bream fillet with potato crust with mixed salad

Zuppa di pesce in crosta 29,50

Fischsuppe mit Brotkruste

fish soup with bread crust

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 9,50

Trüffeleis Classico o. Pistacchio 9,50

Mascarpone mousse&Blätterteig 9,50

mascarpone mousse & puff pastry