

Wochenkarte

weekly menu

ANTIPASTI

Crocchette Gamberoni & Patate 19,50

Frittierte Riesengarnelen mit Kartoffelmantel an Parmesancreme

fried king prawns with potato coat on parmesan cream

Porchetta & Caponata 18,50

Spanferkel an sizilianische Gemüsepfanne

suckling pig on Sicilian vegetable pan

Verdure & Burrata 17,50

Gegrilltes Gemüse an Büffelburrata

grilled vegetables on buffalo burrata

Zuppa di Ceci & Tagliolini 9,50

Kichererbsensuppe mit Nudelneinlage

chickpea soup with noodle insert

PASTA

Gnocchi alla Marinara 20,50

Hausgemachte violette Gnocchi mit Fisch

homemade violet gnocchi with fish

Lasagne 17,50

m. Rinderhack-Béchamel-Soße u. Mozzarella überbacken

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

Tagliatelle Ragù & Porcini 19,50

mit weißem Ragout (Kalb) und Steinpilzen

with white ragout (veal) and porcini mushrooms

Ravioli & Gorgonzola 20,50

Hausgemachte Ravioli (Radicchio-Ricotta-Füllung) in cremiger Gorgonzolasoße

homemade ravioli (radicchio-ricotta-filling) in creamy gorgonzola sauce

CARNE

Filetto & Provola 39,50

Rinderfilet vom Grill mit Provola (leicht geräuchert) überbacken

grilled beef fillet baked with smoked provola

Spezzatino di Vitello 26,50

Italienische Kalbsgulasch mit Burratacreme dazu Südtiroler Speckknödeln

Italy veal goulash w. burrata cream & bacon dumplings

APERITIVO

Limoncello Sprizz 9,50

Limoncello, Prosecco, Sprudelwasser, Minze

limoncello, prosecco, sparkling water, mint

Hughetto 9,00

Holundersirup, Schweppes Ginger Ale, Limette, Minze

elderberry syrup, Scheppes Ginger Ale, lime, mint

WOCHENPIZZA

Mortazza & Burrata 19,50

mit Mozzarella, Mortadella DOP, Pistazien und Büffelburrata

with mozzarella, mortadella dop, pistachios and buffalo burrata

PESCE

Duetto Polipo & Calamaretti 31,50

Gegrillte Oktopus & Baby-Calamari an Parmesan-Risotto

grilled octopus and squids on parmesan risotto

Sogliola alla Griglia 36,50

Seezunge vom Grill mit gemischtem Salat

grilled sole with mixed salad

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 Classico o. Pistacchio 9,50

truffle ice cream classic or pistachio

Pastiera Napoletana 9,50

Käsekuchen mit gekochten Weizen an Schokoeis

cheese cake w. cooked wheat on chocolate ice cream

Apfelküchle mit Vanilleeis 9,50

apple fritter on vanilla ice cream