

Wochenkarte

weekly menu

ANTIPASTI

Polipo & Crema di Cavolfiore 21,50

Gegrillter Oktopus an Blumenkohlcreme
grilled octopus on cauliflower cream

Carpaccio di Vitello & Zucca 19,50

Kalbescarpaccio mit Kürbis & Steinpilzen
veal carpaccio with pumpkin & porcini mushrooms

Verdure & Burrata 17,50

Gegrilltes Gemüse an Büffelburrata
Grilled vegetables on buffalo burrata

Zuppa di Fagioli & Cavolo Nero 9,50

Bohnen-Schwarzkohl-Suppe
bean and black cabbage soup

PASTA

Gnocchi di Zucca & Gorgonzola 19,50

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit Gorgonzola & Walnüssen
homemade pumpkin-gnocchi with gorgonzola & walnuts

Lasagne 16,50

m. Rinderhack-Béchamel-Soße u. Mozzarella überbacken
w. ground beef-béchamel-tomato-sauce, baked w. mozzarella

Fregola Calamari & Gamberoni 19,50

Fregola mit Baby-Calamari, Riesengarnelen und Erbsen
fregola with squids, king prawns and peas

CARNE

Tagliata di Manzo 32,50

Tagliata vom Rind in Balsamico-Soße
beef tagliata in balsamic sauce

Piccata Parma 29,50

Kalbsmedallions in Zitronensoße mit Rucola, Parmaschinken und Parmesanflocken
veal medallions with rocket, Parma ham and parmesan flakes

WEINEMPFEHLUNG

Sengiarossa IGT rot 0,75 39

Rebsorte: Corvina, Merlot, Rondinella
grapes: Corvina, Merlot, Rondinella

APERITIVO

Rosato Pompelmo Sprizz 9,00

Ramazzotti Rosato, Prosecco, Grapefruit, Minze
Ramazzotti Rosato, prosecco, grapefruit & mint

Crodino Sprizz 9,00

Crodino, Schweppes Tonic Wasser, Orangenscheibe
Crodino, Schweppes Tonic Water, orange slice

WOCHENPIZZA

Mortazza & Burrata 19,50

mit Mozzarella, Mortadella DOP, Pistazien und Büffelburrata
with mozzarella, mortadella DOP, pistachios and buffalo burrata

PESCE

Tonno & Calamaretti 36,50

Thunafillet in Sesamkruste an Baby-Calamari in sud
tuna fillet with sesame crust on stewed squids

Branzino al Sale 33,00

Seewolf in Salzkruste
sea wolf in salt 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 9,50

Crème Brûlée 9,50

karamellisierte Vanillecreme