Aperitivi: Aperitivo Rosato, Limoncello Spritz, Hugo oder Aperol Spritz

Zuppe - Suppen: Tomatensuppe Ravioli in Brodo

Insalak - Salak: Gemischter Salat Rucolasalat mit Tomaken und Grana Gemischter Salat mit Riesengarnelen vom Grill

Antipasti - Vorspeisen:
Antipasto aus gegrillem Gemuse
Aubergine mit Hozzarella überbacken
Pfiffelinge mit frischen Kräuten vom Grill
und gehobeltem Grana
Antipasto misto
Duett von Burrata und Parmasulunken
Lauwarmer Garnelensalat
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Grana
Carpaccio vom Thunfisch mit kapern
und Zitronensoße

Rasta Presca - Selbstgemaclik Nudeln: Spaglietti cliitarra mit Toma knoose Tagliaklle mitfrischen Plifferlingen und Kirschtomaten Tagliatelle mit Speck und Radicclio Taglia telle mit Salsiccia und Steinpilzen und Salmesole Tagliatelle mit Seeteufel in Weisweinsgse Ravioli gefüllt mit Taleggio in Salinesose und Parmaschinken Spaglietti mit Garnelen und Zuccliini Spaglietti mit Heerestrüchten Pappardelle mit Walbsmagout Haltagliati mit getrockneten Tomaten und Rinderfilet Kavioli gefüllt mit Wolfsbaralı in Weisweinsose und Kaviar Spaglietti mit sılıwanem Trüffel

AisoHo-Keisgericht:
RisoHo mit Skinpilæn
RisoHo mit Pfifferlingen
RisoHo mit Heeresfrüchen

Tesce - Fische:

Tintenfisch vom Grill
Riesengarnelen vom Grill
Gemischter Fischteller
See kufel mit frischem Thymian
See kufel alla mediterranea mit Oliven und Lapern

Carne-Fleisli:
Walbsmedaillon mit Napern, Oliven und Kischtomatn
Tagliata vom Kalb mit Rucola und Grana
Ralbsmedaillon mit hischen Kräutern
Ralbsmedaillon mit frischen Pfifferlingen
Lamm kotelett mit Rosmarin vom Grill
Lamm kotelett mit Rräuterkrust
Rinderfilet vom Grill
Rinderfilet in Falsamicosole

<u>Dolce - Dessert:</u>
Panna (otta mit Imarettini
Pistazientiramisu
Halbgefrorenes mit beißen Waldfrückten

Weinempfellung:

Weiswein: Bianco di Gustoza Veneto 2024 0.75 Rotwein: Cluianti Terre di Priori Toskana 2024 0.75

Unsae Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten.