



# Proposte/ Empfehlungen

**PROSECCO ROSÉ**  
0,1l 6,0

## Aperitif

**SARTI SPRIZZ**  
0,2l 7,5

## Vorspeise

### **Rote-Bete-Carpaccio**

mit Feldsalat & karamellisiertem Ziegenkäse  
15,5

### **Dreierlei Bruschette**

3 verschiedene Brotscheiben mit:  
Eingelegtes Gemüse/ Büffel-Mozzarella & Pilze/ Hausgebeizter Lachs  
13,5

### **Frische Miesmuscheln in pikanter Kirsch-Tomaten-Sosse**

Vorspeise 11,80€      Hautgang 14,80€      mit Pasta 18,30€

## Pasta

### **Spaghetti alla chitarra al parmigiano**

Gitarren-Spaghetti aus dem Grana-Padano-Laib  
17,5 (+6€ auf Wunsch mit gehobeltem schwarzen Trüffel)

### **Tagliatelle mit ausgesommene Garnelen in Rote und Gelbe Datteltomatensosse**

Tagliatelle mit ausgesommene Garnelen & Burrata  
in roter und gelber Datteltomatensosse  
19,5

## Fleisch

### **Rinderbäckchen in Rotweinsosse**

dazu Rosmarinkartoffeln  
26,5

## Fisch

### **Tranchiertes Thunfischsteak**

Mit Rucola, Kirschtomaten und gereifter Balsamicoessig dazu Marktgemüse  
26,5

## Pizze Bianche

### **Pizza Cannolo**

ohne Tomatensosse/ Fior di latte/ frischer Spinat/ Gorgonzola  
17,5

### **Pizza Bianca**

ohne Tomatensosse/ Salsiccia/ Rucola/ Burrata/ getrocknete Tomaten  
19,5 (+6€ auf Wunsch mit gehobeltem schwarzen Trüffel)

## Dessert

### **Kürbiskern-Parfait**

mit knusprige karamellisierten Kürbiskernen und feinem Kürbiskernöl  
8,5

## WEINEMPFEHLUNGEN

### Rot

Chianti 0,2l. 7,5  
Barbera 0,2l. 7,5  
Primitivo 0,2l. 8,0  
Vento Barrique 0,2l. 11,0

### Rosato

Rosato 0,2l. 7,5

### Weiss

Pinot Grigio 0,2l. 7,5  
Chardonnay 0,2l. 7,5  
Bianco Cuvée 0,2l. 8,0  
Vermentino Timo 0,2l. 8,5