



Proposte/ Empfehlungen

Aperitif

GLAS PROSECCO
0,1l 6

AMALFY SPIZZ
0,2l 7,50

Vorspeise

Insalata di spinaci con arancia, salmone marinato e melograno
Marinierter Spinatsalat mit frischer Orange, Hausbesitzer Lachs mit Senf-Dill-Sosse & Granatapfelkernen
15

Dreierlei Antipasto
Vitello Tonnato/ Bruschetta mit Hausbesitzer Lachs mit Senf-Dill-Sosse/ Tomaten & Burrata
15

Frische Miesmuscheln in pikanter Kirsch-Tomaten-Sosse
Vorspeise 11,80€ Hautgang 14,80€ mit Pasta 18,30€

Pasta

Orecchiette salsiccia, melanzane e cacio ricotta
Öhrchennudeln/ Salsiccia/ Aubergine/ Kirschtomatensoße/ geriebener Ricotta-Käse
17

Spaghetti alla chitarra al parmigiano
Gitarren-Spaghetti aus dem Grana-Padano-Laib
17 (+6€ auf Wunsch mit gehobelten Sommer-Trüffel)

Fleisch

Geschmorte Rinderbäckchen
in Rotweinsosse / Polenta
27

Fisch

Filetti di Branzino al sugo piccante con verdure del giorno
Gebratenes Wolfsbarschfilet/ pikante Kirschtomaten-Sosse/ Marktgemüse
27

Pizza

Pizza Salsiccia e rape
mit Tomatensoße/ Fior di latte/ Salsiccia/ Stängelkohl/ Büffel-Mozzarella
19 (+6€ auf Wunsch mit gehobelten Sommer-Trüffel)

Pizza Verde mare
ohne Tomatensoße/ Fior di latte/ Avocadocreme/ Burrata/ Shrimps/ Honig-Senf-Dill-Sauce
19

Dessert

Affogato al Pistacchio
Espresso mit Vanilleis & gehackte Pistazien
6,5

WEINEMPFEHLUNGEN

Rot

Chianti	0,2l.	7,00€
Barbera	0,2l.	7,00€
Primitivo	0,2l.	7,50€
NeroD'Avola	0,2l.	7,50€
Vento Barrique	0,2l.	11,00€

Rosato

Rosato 0,2l. 7,00€

Pinot Grigio
Chardonnay
Lugana

0,2l.	7,00€
0,2l.	7,00€
0,2l.	8,50€

Weiss

Alle Preise in €uro