

Aperitif

Aperol Spritz

8.-

Pierre Zero Spritz

7.-

Vorspeisen

Involtino alla Trapanese 12.-

Röllchen vom Seelachs mit Kräuterbrot, Cranberrys und Zitrusfrüchte gefüllt
auf mediterranes Gemüse mit Brot

Weinempfehlung: Bianchetto Sauvignon Glas 0,1 4.-

Bruschetta Pomodori, Alici e Grana (1 Scheibe) 6,50

Bruschetta mit sonnengetrockneten Tomaten, eingelegten Sardellen und Parmesan

Weinempfehlung: Prosecco 0,1l 6.-

Hauptgerichte

Ravioli di Porro e Cavolfiore al Pesto di Rucola e Mandorle 19.-

Hausgemachte Ravioli mit Blumenkohl Lauch Füllung,
mit Mandeln Rucola Pesto und Seelachs

Weinempfehlung: Falanghina Glas 4,50

Merluzzo alla Mediterranea 25.-

Seelachsfilet auf Mediterrane Art, mit Tomaten, Oliven und Kapern
serviert mit Gnocchi an Salbeibutter

Weinempfehlung: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC ¼ 11.-

Dessert

Parfait al Limone 7.-

Zitronen Halbgefrorenes

3-Gang Menü

Bruschetta Pomodori, Alici e Grana

Ravioli di Porro e Cavolfiore al Pesto di Rucola e Mandorle

Parfait al Limone

30. –