

VINI APERTI – OFFENE WEINE

Vino bianco – Weißwein

2023er Pinot Grigio DOP, La Tunella // 0,20l // 8,00

Rebsorte: 100% Pinot Grigio | Intensives Strohgelb. In der Nase elegante Noten von Akazienblüten, reifen tropischen Früchten und einem Hauch von warmem Brot. Am Gaumen körperreich, delikat und charakterstark, mit feiner Hefenote und ausgewogener Struktur

Vino rosato – Rosewein

2023er Rosa dei frati Riviera del Garda, Ca dei frati // 0,20l // 8,00

Rebsorte: Sangiovese, Barbera | ausgewogene und angenehme Säure, frisches und frucht-geladenes Bukett und Geschmack, Noten nach Erdbeere, Himbeere und Pfirsich | Perfekt zu: Schalentieren, Käse, Vorspeisen und Fisch

Vino rosso – Rotwein

2020er Superiore Ripassa Valpolicella, Zenato // 0,20l // 8,00

Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta | Dichtes purpur mit violetten Reflexen, kräftiger aromatischer Duft nach Anklängen von dunklen Beeren, Himbeeren, feiner Würze, kandierte Früchte und etwas Schokolade und Tabak, am Gaumen schön konzentriert und saftig, angenehme Verbindung von Frucht, Würze und Holz, langanhaltender Geschmack

VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHEN WEINE

2023er Sauvignon Blanc, Colmatis Tunella 0,75l // 38,00

Rebsorte: Sauvignon Blanc | Intensive tropische Früchte, frisch und fruchtig, Noten nach Pfirsich, Zitrusfrüchten und grünem Apfel, perfekt ausbalancierte Säure | Perfekt zu: Pasta, Schalentieren, Käse und Fisch

2022er Miraval Studio by Miraval Rosé, Chateau Miraval 0,75l // 36,00

Rebsorte: Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren | Helle rosafarbene Robe, Aromen von Himbeere, Erdbeere, Apfel, weiße Blüten und Kräuter, schmackhaftes Jod-Finish, feine Würze, animierende Säure, harmonischer Abgang | Perfekt zu: Gesellige Momente, gekühlt serviert ein Hochgenuss

2016er Messiio DOC, Fertuna 0,75l // 45,00

Rebsorte: Merlot | Intensiv rubinrot mit leichten granatroten Reflexen, sehr nachhaltiger, ätherischer und weiniger Duft, Anklänge von Beeren und Vanille, warmer reizender und weicher Geschmack, große Struktur und elegant, sehr nachhaltig

NOI CONSIGLIAMO – WIR EMPFEHLEN

Antipasti – Vorspeisen

Antipasto Creativo

(Mango, Büffelmozzarella, Gamberoni und Erbsen-Creme) // 17,50

Dreierlei Bruschetta (Classica; Mascarpone-Creme, Oliven, Kapern, Sardellen;
Avocado-Creme, mariniertes Lachs) // 9,50

Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensoße // 15,50

Spada – SchwertfischGegrillt* *oder*alla Livornese* (Kapern, Oliven, Tomaten, leicht pikant) *oder*alla Palermitana* (paniert mit Knoblauch, Parmesan,
Paniermehl und Oregano) // 28,50**Pesce – Fisch**

Lachsfilet auf Proseccosoße* // 29,50

Seppia vom Grill* // 28,50

Gemischte Fischplatte gegrillt* (Calamari, Schwertfisch und Gamberoni) // 32,00

Oktopus vom Grill* // 28,50

Wolfsbarsch in Salzkruste* // 29,50

Carne – Fleisch

Rumpsteak mit frischen sautierten Pfifferlingen* // 32,00

Kalbsleber auf Venezianische Art (mit Zwiebeln in Weißwein-Soße)
auf Kartoffelpüree // 26,00

Surf and Turf (Garnelen und Roastbeef) mit Nero-Seppia-Mayonaise* // 29,50

Pasta

Hausgemachte Pappardelle mit frischen Pfifferlingen in

Tomaten-Sahne-Soße // 18,50

Linguine mit frischem Hummer // 34,50

Spaghetti Chitarra mit Basilikum-Mandel-Pesto und Gamberoni // 22,50

Hausgemachte Gnocchi mit Venusmuscheln,
Cherrytomaten und Knoblauch // 19,50

Ravioli gefüllt mit Lachs in Weißweinsoße, Salbei und Cherrytomaten // 17,50

Ravioli gefüllt mit Rindfleisch in leichter Tomatensoße mit Knoblauch,
Cherrytomaten und Basilikum // 17,50

Pizze

Unser Tipp: Pizza mit Vollkornteig (Pizza Integrale)
Probieren Sie unsere neue gesunde Vollkornpizza Alle
unsere Pizzen gegen Aufpreis von 1,50 € mit leckerem
Vollkornteig

Pizza Dolce Vita

(Bianca mit Büffelmozzarella, sautierte Pfifferlinge, bunte Cherrytomaten,
Rucola, Parmaschinken und Parmesan) // 18,50

Pizza Estiva

(Rucola, frische Tomaten, Büffelmozzarella Kugeln, Parmaschinken,
Parmesan, cremiges Balsamico Topping) // 18,50

Pizza Tropicale

(Bianca, Speck, Mango, Minze, geröstete Mandelstücke
und Büffelmozzarella) // 19,50

Pizza Trapanese

(Paprikacreme, Salsiccia, frittierte rote Zwiebel, Straciatella di Bufola) // 17,50

Pizza Brontese

(Pistaziencreme, Burrata, Parmaschinken,
Parmesansplittern und Pistazienkerne) // 18,50

Pizza Norma

(Tomatensoße, Mozzarella, frittierte Aubergine,
Schafskäse und Basilikum) // 15,50

Dessert

Pizza Nutella // 7,50

Hausgemachtes Schoko-Soufflé // 8,90
Zubereitungszeit ca. 15 min.