

VORSPEISEN

ROTE BEETE CARPACCIO MIT SARDISCHER
SCHAFSKÄSE UND WALNÜSSEN
beetroot carpaccio, sardinian sheep cheese, walnuts^{G,H}
13.50

JAKOBSMUSCHELN MIT STEINPILZEN IN TRÜFFELSAUCE
Scallops with porcini in trufflesauce^{D,G}
19.90

VITELLO TONNATO
vitello tonnato^{D,G,E,J}
16.50

BURRATA, CREMIGER MOZZARELLA AUS APULIEN
MIT TOMATEN, RUCOLA UND BASILIKUM
creamy mozzarella with tomato, rucola and basil^G
14.90

ZIEGENKÄSE VOM GRILL MIT MANDELN UND
ANANAS AUF FEIGEN ERDBEEREN SAUCE
goat cheese with almonds and pineapple on fig, strawberry sauce^{G,H}
14.50

GEBRATENE CALAMARETTI MIT KNOBLAUCH,
KRÄUTERN UND CHILI
calamaretti with garlic and herbs (spicy)^N
17.90

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN
beef carpacio with rucola and parmesan^G
17.50

TOMATENCREMESUPPE MIT BURRATA
tomato cream soup with burrata^G
7.90

ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE
Italian vegetable soup^{O,I}
7.90

NUDELGERICHTE

PENNETTE MIT MAISHÄHNCHENBRUST UND
CHAMPIGNONS IN TOMATEN-SAHNE-SAUCE
noodles, chicken breast, mushrooms, tomato cream sauce^{A,G,C}
16.90

PENNETTE ARRABIATA MIT BURRATA, KNOBLAUCH,
BASILIKUM UND ZWIEBELN IN TOMATENSAUCE
pennette with burrata, garic, onion und basilk in tomato hot sauce^{A,C,G}
14.50

PENNETTE MIT RINDERFILET UND
CHAMPIGNONS IN SAHNESAUCE
pennette with beef fillet and moshrooms in cream sauce^{A,G}
18.90

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND
PARMESAN IN TRÜFFELSAUCE
tagliolini with truffle and parmesan, truffle cream sauce^{A,C,G}
22.50

AUF WUNSCH: MIT FILETSPITZEN IN TRÜFFELSAUCE
on request with fillet tips in truffle sauce
24.50

TAGLIOLINI MIT LACHS UND ZUCCHINI
IN WEIßWEIN-SAHNE-SAUCE
tagliolini with salmon and zucchini in wine cream sauce^{A,G,C,L,D}
17.50

GNOCCHI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL UND ZIEGENKÄSE
AUF ROTE BEETESAUCE
gnocchi stuffed with truffle and goat cheese on beet root sauce^{G,C,L}
19.90

SCHWARZE BANDNUDELN MIT LACHS, CALAMARETTI
UND BURRATA IN KRÄUTERSAUCE
black pasta with salmon, calamaretti, burrata in herb sauce^{G,C,L,D,N,B}
18.50

PACCHERI MIT FLUSKREBSSEN, ZUCCHINI, TOMATEN,
PETERSILIE UND CHILI IN WEIN-HUMMER-SAUCE
paccheri with crayfish, zucchini, tomatoes and chili in wine lobster sauce^{C,G,B,L}
17.50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN, FRISCHE
TOMATEN, GETROCKNETE TOMATEN UND CHILI
spaghetti aglio e olio w. shrimps, tomato, drid tomato and chili^{A,C,G,B}
18.50

BANDNUDELN MIT GEMÜSE, KNOBLAUCH UND
ARTISCHOCKEN IN EXTRA VERGINE OLIVENÖL
Ribbon pasta with vegetables and artichokes in olivoil^{A,C,G}
16.50

FISCHGERICHTE (auf Beilage)

FRISCHES DORADEN-ROYAL-FILET VOM GRILL
MIT TRÜFFELKRUSTE UND STEINPILZEN AUF
TRÜFFELSAUCE
fresh grilled royal sea bream fillet with truffle crust and porcini
mushrooms with truffle sauced^{L,A}
27.90

GARNELEN VOM GRILL MIT KAPERN, OLIVEN UND
KNOBLAUCH IN WÜRZIGER TOMATENSAUCE
grilled prawns with garlic, olive and capers in tomato sauce^{B,L}
29.50

LACHSFILET VOM GRILL MIT ÄPFELN AUF
POMMERYSENFSAUCE
grilled salmon with apple in mustard sauce^{D,G,J,L}
25.90

ZANDERFILET VOM GRILL MIT GERÖSTETEN
MANDELN IN BUTTER-SALBEI-SAUCE
grilled pike perch fillet with almonds on butter sage sauce^{D,H,L,G}
24,90

FISCHPFANNE: LACHS, ZANDER, GARNELEN UND
CALAMARETTI IN BUTTER-KRÄUTER-SAUCE
grilled pike perch fillet with almonds on butter sage sauce^{D,H,L,G}
26,90

FLEISCHGERICHTE auf Beilage

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM GRILL MIT
TRÜFFELKRUSTE AUF ROTWEIN-TRUFFE-LSAUCE
Argentinian beef fillet with truffle crust, red wine truffle sauce^{G,L,A}
36.50

LAMMRÜCKENSTEAK VOM GRILL MIT ROSMARIN UND
PETERSILIE IN KNOBLAUCHSAUCE
Grilled lamb rump steak with rosemary and parsley in garlic sauce^{G,L,J}
27.50

SALTIMBOCCA
KALBSFILET VOM GRILL IM PARMASCHINKENMANTEL
AUF WEIßWEIN-BUTTER-SALBEI-SAUCE
grilled veal fillet, parma ham in wine butter sage sauce^{G,L}
28.50

MAISHÄHNCHENBRUST VOM GRILL MIT KAPERN, OLIVEN
UND KNOBLAUCH IN WÜRZIGER TOMATENSAUCE
corn fed chicken with livornese sauce^{G,L}
24.50

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM GRILL
MIT KRÄUTERBUTTER UND ZITRONE
grilled beef fillet with herb butter and lemon^{G,L}
35.50

KALBSFILET VOM GRILL AUF CREMIGER GRÜNER-
PFEFFER-SAUCE
grilled veal fillet with a creamy green pepper sauce^{G,L}
27.50

ARGENTINISCHES RINDERFILET, IN SCHEIBEN
GESCHNITTEN, MIT PARMESAN, KIRSCHTOMATEN,
KNOBLAUCH, CHILI, GRÜNEM PFEFFER,
PARMESAN UND THYMIAN^{L,G}
SLICED BEEF FILLET WITH PARMESAN, TOMATOES, GARLIC,
CHILI , GREEN PEPPER, THYME
34,50

SALAT

SALAT MIT RINDERFILET, GEMÜSE, PARMESAN,
ZWIEBELN, CHILI, SONNENBLUMENKERNEN UND
KARTOFFELN
salad, beef fillet, chili, sunflower seeds, potatoes, onion vegetable,
parmesan^{G,L,J}
19,50

SALAT MIT MAISHÄHNCHENBURUST, GEMÜSE, ZWIEBELN,
CHILI PARMESAN, SONNENBLUMENKERNEN UND
KARTOFFELN
salad, chicken breast, vegetable, chili, sunflower seeds, potatoes onion,
parmesan^{G,L,J}
16.50

SALAT MIT GARNELEN, MAISHÄHNCHENBURUST,
GEMÜSE, ZWIEBELN, CHILI, PARMESAN,
SONNENBLUMENKERNEN UND KARTOFFELN^{G,L,J,B}
salad, chicken breast, vegetable, praws, chili, sunflower seeds, potatoes,onion,
parmesan
22.50

LA GONDOLA DUE
GETRÄNKE

ALKOHOLFR. APERITIF

MARTINI VIBRANTE & GINGER
MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI FLORALE & HOLUNDER
MARTINI FLORALE,
HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SODA,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

SAN BITTER ORANGE
SAN BITTER, ORANGENSAFT,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE

GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

BACARDÍ & COLA

A,C,H,G,I,C

BACARDI CARTA BLANCA, Cola Zero
Zitrone, Eis
9,00

PASION FRUIT SPRITZ

A,C,H,G,I,C

VODKA, Passionsfruchtlikör & Saft,
Vanille, Prosecco, Minze, Zitrone, Eis
9,50

APERITIF

PROSECCO ROSE¹² GLAS – 6,50

PROSECCO¹² GLAS – 6,50

GONDOLA SPRITZ

APEROL, HOLUNDERBLÜTE, SODA,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI RHABARBER SPRITZ

MARTINI FIERO, PROSECCO,
RHABARBER, SODA, EIS, MINZE,
ORANGENSCHIEBE

GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI BIANCO & WILD BERRY

MARTINI BIANCO, WILD BERRY,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA,
ORANGENSCHIEBE

GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

MOJITO

A,C,H,G,I,C

BACARDI CARTA BLANCA, Minze,
Limettensaft, Soda, Eis
9,50

ALKOHOLFREI

COCA COLA^{1,2,5,15} 0,2 l – 2,90
COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} 0,2 l – 2,90
ORANGENLIMONADE FANTA^{1,5} 0,2 l – 2,90
ZITRONENLIMONADE SPRITE⁵ 0,2 l – 2,90
HOLUNDERLIMONADE^{1,5} 0,2 l – 2,90
RHABARBERLIMONADE⁵ 0,2 l – 2,90
APFELSCHORLE 0,2 l – 2,90
BITTER LEMON^{1,2,5,6,7,15} 0,2 l – 3,50
GINGER BEER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 l – 3,50
GINGER ALE^{1,2,5,6,7,15} 0,2 l – 3,50
TONIC WATER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 l – 3,50

SAN PELLEGRINO Fl. 0,75 l – 6,90
ACQUA PANNA Fl. 0,75 l – 6,90

BIER

VELTINS V. FASS^A 0,4 l – 4,80
WEIZENBIER^A 0,5 l – 6,50
ALKOHOLFR. BIER^A 0,33 l – 4,50

KAFFEE

ESPRESSO² – 3,00
AMERICANO² – 4,00
CAPPUCCINO^{2,G} – 5,00
LATTE MACCHIATO^{2,G} – 5,50

WEIßWEIN

WEIßWEIN

VERMENTINO¹²

Glas 0,2 l – 7,50

WEIßWEIN

CHARDONNAY¹²

Glas 0,2 l – 8,50
Flasche – 28,50

WEIßWEIN

ROERO ARNEIS¹²

Glas 0,2 l – 9,50
Flasche – 29,50

LUGANA CA DI LETI¹²

DER WEIßWEINKLASSIKER AUS GARDASEE
Glas 0,2 l – 10,50
Flasche – 32,50

ROSEWEIN

ROSE¹²

Glas 0,2 l – 7,50

ROTWEIN

NERO D'AVOLA¹²

Glas 0,2 l – 7,50

ROTWEIN

PRIMITIVO¹²

Glas 0,2 l – 8,00

ROTWEIN

PRIMITIVO DI MANDURIA¹²

CONTE DI CAMPIANO
Glas 0,2 l – 10,50
Flasche – 32,50

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON¹² 0,2 l – 39
MOËT & CHANDON¹² 0,75 l – 98
MOËT & CHANDON ROSE¹² 0,75 l – 130
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL¹² 0,75 l – 149
MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE¹² 0,75 l – 149
RUINART ROSE¹² 0,75 l – 155

ESPRESSO MARTINI

A,C,H,G,I,C

alkoholhaltiger Cocktail
aus Wodka, Espresso,
Kaffeelikör
9,50

ALLERGENE

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eiererzeugnisse · D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse

E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse · F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss,

Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse

L enthält Schwefeldioxid & Sulfite · M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · O Klare Brühe: A, C, F, G, I, J, 14 · P Bratensauce: A, C, F, G, I, J

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit

Stickoxydul · 11 Taurin · 12 enthält Sulfite · 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker · 15 mit Phosphat

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt
Trinkgeld nicht inklusiv, / Tax not incl.