



# OSTER-KARTE

**GLAS PROSECCO**  
0,1l 6,0

## Aperitif

**RAMAZZOTTI ROSATO MIO**  
0,2l 7,5

## Vorspeise

**Bruschetta con asparagi verde e fragole**  
2 Brotcheiben mit grüner Spargel & Erdbeere  
9,5

**Rote-Bete-Carpaccio**  
mit Feldsalat, grüner Spargel & gebratene Garnele  
15,5

**Insalata di Polipo, asparagi verdi e olive**  
Oktopussalat/ grüner Spargel/ Oliven  
16,5

## Pasta

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

**Tagliatelle al ragú di agnello**  
Pasta mit Tomatensosse und Lammragout  
18,5

**Orecchiette con gamberi e asparagi**  
Pasta mit Garnelen, grüner Spargel, Kirschtomaten & Burrata  
19,5

## Fisch & Fleisch

**Tranchiertes Thunfischsteak**  
mit Rucola, Kirschtomaten und gereifter Balsamico-Essig dazu Marktgemüse  
27,5

**Bistecca al gorgonzola con pasta**  
Argentinisches Rumpsteak in Gorgonzola-Sosse  
dazu Pasta  
27,5

**Rosa gebratene Lammhüfte**  
dazu grüner Spargel mit Grana Padano Käse  
32,5

## Pizze

**Pizza Salsiccia**  
mit Tomatensosse/ Fior di latte/ Salsiccia/ Taggiasca Oliven/ Büffel-Mozzarella  
18,5 (+6€ auf Wunsch mit gehobeltem schwarzen Trüffel)

**Pizza Gamberi e Asparagi**  
ohne Tomatensosse/ Fior di latte/ Garnelen/ grüner Spargel/  
Burrata/ getrocknete Tomaten  
19,5 (+6€ auf Wunsch mit gehobeltem schwarzen Trüffel)

**Erdbeer-Tiramisu**  
8,5

## Dessert

**Dreierlei Sorbet**  
8,0 €

## WEINEMPFEHLUNGEN

<u>Rot</u>			<u>Rosato</u>			<u>Weiss</u>		
Chianti	0,2l.	7,5			Pinot Grigio	0,2l.	7,5	
Barbera	0,2l.	7,5			Chardonnay	0,2l.	7,5	
Primitivo	0,2l.	8,0			Bianco Cuvée	0,2l.	8,0	
Vento Barrique	0,2l.	11,0	Rosato	0,2l.	7,5	Vermentino Timo	0,2l.	8,5

Alle Preise in €uro