

Pfifferling-Spezialitäten

Zuppa di gardarelli

Pfifferling-Creme-Suppe

8.50 €

Rucola "Mare e Monti"

*Rucola mit gebratenen Pfifferlingen,
Scampis und roten Zwiebeln,
angemacht mit Balsamico-Creme und Olivenöl*

18.50 €

Gardarelli trifolati e pancetta

*Pfifferlinge gebraten mit Speck und Knoblauch
in Cocktail-Tomaten-Sauce
(leicht pikant)*

18.50 €

Gardarelli trifolati e gamberi

*Gebratene Pfifferlinge mit Gambas
und Knoblauch in Cocktail-Tomaten-Sauce
(leicht pikant)*

21.50 €

Pizza Speciale

*Pizza mit Mozzarella, Cocktailtomaten, Pfifferlingen, Speck,
Peperoniwurst, Knoblauch und Basilikum*

18.50 €

Ravioli al pesto genovese

*Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeltaschen,
in Pesto und gebratene Pfifferlinge geschwenkt*

21.50 €

Fusilli „Mare e Monti“

*Fusilli-Nudeln mit Seeteufelstückchen,
Pfifferlingen und Knoblauch in Cocktail-Tomaten-Sauce
(leicht pikant)*

21.50 €

Papardelle alla „Cacciatora“

Breitbandnudeln in Cognac-Sahne-Sauce
mit Pfifferlingen und Rindfleischspitzen
21.50 €

Bocconcini di pescatrice „Palinuro“

Seeteufelmedailons mit gebratenen Pfifferlingen,
Scampis und Knoblauch in Cocktail-Tomaten-Sauce (leicht pikant),
dazu Spaghetti und Marktsalat
39.50 €

Bistecca argentina ai gardarelli

Argentinisches Rumpsteak auf Pfifferlingen in Rahmsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln und Marktsalat
34.50 €

Filettino di maiale della casa

Schweinefilet mit gebratenen Pfifferlingen in Rahmsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln und Marktsalat
27.50 €

Dessert

Semifredo Torroncino

Nugateiscreme mit knackiger Haselnusshaube
auf Caramel-Sauce
9.50 €

Ippolito / Mare Chiaro – Ciro DOC bianco

Rebsorte: Greco bianco 100%
Kristallklare strohgelbe Farbe, in der Nase intensiv und anhaltend,
mit Noten von tropischen Früchten, Birne, Pfirsich und weißen Blüten.
Der Geschmack ist frisch, mediterran,
mit einer angenehmen maritimen Endnote.
29.50 € / 0.75l Flasche
8.00 € / 0.2l Glas

Ippolito / Mabila – Ciro DOC rosé

Rebsorte: Gaglioppo 100%
Zartes Rosa, elegant, zart. Mit duftenden Noten von Melone,
Grapefruit und Veilchen, im Mund ist er frisch, schmackhaft,
ausgewogen und mit guter Persistenz.
29.50 € / 0.75l Flasche
8.00 € / 0.2l Glas
