



Proposte/ Empfehlungen

Limoncello Sprizz
0,2l 7,5

Aperitif

Rose Spumante
0,1l 6,00

Vorspeise

Marinierter Salat mit hausgebeiztem Lachs
serviert mit feiner Honig-Senf-Dill-Sauce
15

Dreierlei Antipasto
Vitello Tonnato/ Bruschetta mit Taggiasca-Olivenpaste/ Tomaten & Burrata
15

Frische Miesmuscheln in pikanter Kirsch-Tomaten-Sosse
Vorspeise 11,80€ Hautgang 14,80€ mit Pasta 18,30€

Pasta

Orecchiette salsiccia, zucca e burrata
Öhrchennudeln/ Salsiccia/ Kürbis/hellesosse/ Burrata
17

Spaghetti alla chitarra al parmigiano
Gitarren-Spaghetti aus dem Grana-Padano-Laib
17 (+6€ auf Wunsch mit gehobelten Sommer-Trüffel)

Fleisch

Bistecca ai Porcini
Argentinisches Rumpsteak/ Steinpilze/ Sahnesosse/ Pasta
27

Fisch

Branzino all'arancia con verdure del giorno
Wolfsbarschfilet/ feiner Orangensauce/ Marktgemüse
27

Pizza

Pizza Crema di zucca
ohne Tomatensosse/ Fior di latte/ Kürbisscreme/ Salsiccia/ Büffel-Mozzarella
17 (+6€ auf Wunsch mit gehobelten Sommer-Trüffel)

Pizza Salmone Gourmet
ohne Tomatensosse/ Fior di latte/ Avocadocreme/ Burrata/ hausgebeizter Lachs/ Honig-Senf-Dill-Sauce
19

Dessert

Affogato al Pistacchio
Espresso mit Vanilleis & gehackte Pistazien
6,5

WEINEMPFEHLUNGEN

Rot

Chianti	0,2l.	7,00€
Barbera	0,2l.	7,00€
Primitivo	0,2l.	7,50€
Nero di Troia	0,2l.	7,80€

Rosato
Rosato 0,2l. 7,00€

Pinot Grigio
Chardonnay
Vermentino

0,2l.	7,00€
0,2l.	7,00€
0,2l.	7,50€

Weiss

Alle Preise in €uro