



Ein
Aperitif
vor
dem
Essen
weckt den
Appetit,
lockert
die
Zunge
und
belebt
den
Geist!

Aperitivi *Aperitifs*

		€
201	Martini bianco oder rosso	5 cl 5,50
204	Campari ¹ - Orange	4 cl 6,50
205	Prosecco italienischer Schaumwein trocken	0,1 l 5,90
207	Aperol ¹ - Spritz Aperol mit Weißwein und Mineralwasser	0,2 l 7,90
208	Hugo Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	0,2 l 7,90
209	Ramazotti Aperitivo Rosato mit Mineralwasser und frischem Basilikum	0,2 l 7,90

Antipasti *Vorspeisen*

		€
1	Mozzarella Caprese (G) Italienischer Weichkäse mit Tomaten und Basilikum	9,90
2	Lumache (G,O,R) 6 Achatschnecken mit Weißwein, Knoblauch und Kräuterbutter	8,50
3	Funghi Ripieni (G) frische Champignonköpfe gefüllt mit Spinat mit Gorgonzolasauce überbacken	10,90
5	Prosciutto di Parma e Melone Parmaschinken auf Melonenschiffchen	12,90
6	Vitello Tonnato (D,G) Kalbsfleischscheiben mit Kapern in Thunfischcreme	13,90
7	Carpaccio di Manzo (G) Dünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	13,90
8	Antipasto VEGETARISCH vegetarische Vorspeisenplatte	13,50
9	Antipasto speciale (G) mit Carpaccio, Vitello Tonnato, Mozzarella Capres, frischem Gemüse, Parmaschinken mit Melone, pikanter Salami, Artischocken, getrockneten Tomaten und Parmesankäse	15,50
10	Bruschetta geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln	5,00