



Italienisches Menü

Aperitif Empfehlung

Ramazzotti Rosato
aufgegossen mit Tonic Water
0,10l 5,10 €

Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz mit hausgemachter Thunfischsauce,
gebackenen Kapern und mariniertem Rucolasalat
13,00 €



Gebratener Pulpo und Garnelen auf
cremigem Tomaten-Fregola Sarda und feiner Fischsauce
16 €/28 € als HG



Tagliata di Manzo

rosa gebratene Roastbeef-Streifen

mit Rosmarinjus, Balsamicozwiebeln, Pinienkerne,
Grillgemüse und selbstgemachten Kartoffelgnocchi
32 €



Hausgemachtes Tiramisu

im Weckglas

8,70 €

Menü in 4-Gängen: 64 €

4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 71,50 €

Gerne empfehlen wir Ihnen dazu:

Pinot Grigio
Weingut Farnese
Sizilien, Italien

0,1 l 5,20 €

Primitivo di Mandura, trocken
Weingut Pietra Pura
Apulien, Italien

0,10l 5,60 €

Unser Menü servieren wir abends bis 19:45 Uhr.



Anti Pasti

Insalata mista

Kleiner gemischter Salatteller

6,20 €

Vitello Tonnato

Rosa Kalbstafelspitz mit hausgemachter Thunfischsauce,
gebackenen Kapern und mariniertem Rucolasalat

13,00 €

Mediterraner Tomaten-Brotsalat mit Mozzarella,

Rucolasalat, Basilikumpesto und Pinienkerne

9,80 €

Anti-Pasti Teller ab 2 Personen p.P.

14,00 €

- eingelegtes Grillgemüse
- Alici mit Kräutervinaigrette
- mariniertter Pulpo-Salat
- Vitello Tonnato
- Tomatensalat mit Mozzarella, Rucola, Pesto und Pinienkerne

Primo Piatto

Zw.-G. Hpt.-G.

Maronen-Trüffelcremesuppe

mit Croutons im Weckglas

6,80 €

Selbstgemachte Basilikum-Ricotta-Ravioli

auf Grillgemüse, Kirschtomaten, und Pesto

13 € 21,80 €

Linguine mit hausgemachter Tomatensauce,

Rucolasalat, Pinienkerne und Grana Padano

9 € 14,80 €



Secondi

Gebratenes Doradenfilet mit
Basilikum-Ricotta-Ravioli und konfierten Kirschtomaten 31,00 €

Gebratenes Saiblingsfilet mit Grillgemüse,
Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto 28,90 €

Spezzatino di Manzo (geschmortes Rindergulasch)
mit Champignons, Paprika und geschwenkten Linguine 26,80 €

Tagliata di Manzo (rosa gebratene Roastbeef-Streifen)
mit Rosmarinjus, Balsamicozwiebeln, Pinienkerne,
Grillgemüse und selbstgemachten Kartoffelgnocchi 32,00 €

Piccata Milanese
(Schweinerückensteak im Parmesanmantel)
mit tomatisierten Linguine, mariniertem Rucolasalat
Pinienkerne und Grana Padano 19,50 €

Bei kleineren Portionen werden 3,00 € vom regulären Preis abgezogen.
Wir behalten uns vor bei Umbestellungen 1,50 € zu berechnen.

Dolce

Hausgemachtes Tiramisu im Weckglas 8,70 €

Krone's Dessertvariation in drei kleinen Weckgläsern 8,70 €

Vanilleeis ^{1,4,8} mit
hausgemachter Schokoladensauce und Sahne 7,30 €

Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1,4,8}) 4,70 €

Beerensorbet mit einem Shot Holzschläger Gin 6,80 €

Kaffee Gourmet (Espresso mit kleinen Leckereien) 6,40 €

Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,2,4,8} 5,80 €