



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
- marinierter 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 €
Spezziatino 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 €