

Speisekarte

Aperitifs

Ginger Ale mit Limetten und Minze (Alkoholfrei)	€ 4,90
Lov Rosè mit Prosecco aufgegossen	€ 7,00
Bellavista Spumante Brut Lt. 0,1	€ 10,50

Antipasti

Vitello Tonnato (7,4)	€ 13,90
Lachs mariniert auf Rote Bete Carpaccio (4)	€ 14,00
Oktopus mit Dinkel-Gurken Salat (4,3)	€ 13,80
Burrata mit Auberginen und Tomaten (7,10)	€ 13,50
Wachteln gebraten mit Marsala und Sellerie Creme (10)	€ 14,30
Linsen Cremesuppe mit Colonnata Speck (1,9)	€ 6,90

Paste (1)

Brot-Spinat Gnocchi mit Speck, Salbei-Butter (1,3,7)	€ 13,00
Ravioli mit Rote Bete Füllung (1,3,7)	€ 13,50
Strozzapreti mit Brokkoli, Sardellen (1,4)	€ 13,50
Fettuccine mit Lamm Ragout (1,4,7)	€ 13,90
Risotto mit Gambas, Prosecco, Minze (7)	ab 2 P. p.P. € 14,50

Pesce (4)

Gegrillte Baby Calamari mit Gemüse und Kartoffeln (1)	€ 20,30
Riesengarnelen mit Kräutern gebraten und Beilagen (2)	€ 22,90
Steinbutt Filet mit Kartoffel Mantel und Gemüse (11)	€ 25,50
Seezunge im ganzen gegrillt mit Beilagen	für 1 P. € 25,90
Wolfsbarsch im ganzen, für 2 P. gegrillt	€ 49,50 oder Salzkruste € 54,50

Carne

Rinder Costata aus Piemont mit Beilagen für 2 P.	p.P. € 24,00
Lammkarre mit Ratatouille und Bratkartoffeln (9)	€ 26,00
Kalbs Ossobuco mit Safran Reis (7)	€ 23,50
Entenbrust mit Äpfeln, Trauben und Fencheln	€ 24,00

Liebe Gäste, lassen Sie uns bitte wissen ob Sie eine Produkt-Allergie oder -Intoleranz haben. Vielen dank