

## *Unsere Klassiker* €

### *Antipasti – Vorspeisen*

<i>Carpaccio di Manzo- Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucolasalat</i>	9.50
<i>Vitello Tonnato- Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfisch-Kapernsauce</i>	9.50
<i>Mozzarella Caprese- Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum</i>	9.50
<i>Antipasto Misto del Giorno- Gemischte Tages Vorspeisen ab zwei Personen</i>	p.P 12.50
<i>Funghi alla Griglia- Austernpilzen vom Grill</i>	9.-

### *Insalate-Salade*

<i>Insalata Mista- Gemischchter Salat</i>	5.-
<i>Insalata di Pomodori- Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum</i>	5.50
<i>Rucola con scaglie di Parmigiano- Rucolasalat mit Tomaten und Parmesankäse</i>	7.00

### *Minestre-Suppen*

<i>Zuppa di Pomodoro- Tomatensuppe</i>	6.-
<i>Zuppetta di Pesce- Edelfischsuppe (ohne Gräten) leicht Scharf</i>	11.50
<i>Minestrone di Verdure- Gemüsesuppe</i>	6.-

### *Paste – Nudelgerichte*

<i>Spghettini "Aglio &amp; Olio" mit Olivenöl, Knoblauch,Peperoncino und Pinienkerne</i>	9.50
<i>Pennette alla Amatriciana- Zwiebeln, Speck und Tomatensauce</i>	9.-
<i>Ravioli Ricotta e Spinaci- Hausgem. Gefüllte Nudel mit Ricottakäse und Spinat</i>	9.-
<i>Tagliatelle al Ragú di Carne- Frische Bandnudeln mit Rinderragout</i>	9.-
<i>Pennette al Pizzico- mit Knoblauch und Tomatensauce (scharf)</i>	9.-

### *Secondi Piatti- Hauptgerichte*

<i>Sogliola alla Griglia- Seezunge vom Grill mit Saisosalat</i>	24.50
<i>Filetto di Branzino- Wolfsbarschfilet kross gebraten mit Saisongemüse olio e Limone</i>	16,90
<i>Fegato di Vitello - Kalbsleber auf Venezianische art</i>	16.90
<i>Straccetti di Manzo- Straccetti vom Rind mit Rucolasalat und Parmesan</i>	17.80

### *Dolci- Dessert*

<i>Tortino al Cioccolato- Warmes Schokoladentörtchen</i>	6.50
<i>Tortino Mele- Warmes Apfeltörtchen mit Vanilleis</i>	6.50
<i>Semifreddo alla Nocciola- Haselnussparfait</i>	7.-

# Carta del Giorno-Tageskarte

## Menü

*Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce*

\*\*\*

*Ravioli gefüllt mi Ricotta und Trüffel in Buttersauce*

\*\*\*

*Wolfsbarschfilet kross gebraten auf Saisongemüse und Senf-Currysauce*

*Oder (nach wahl)*

*Galletto (ausgelöstes Stübenküken) kross gebraten mit Peperoncino,  
Knoblauch und Rosmarin*

30.- €

### Weinempfehlungen:

Fl.

2011 Branciforti Bianco (weiß) Inzolia-Catarratto- Cantina Firriato- Sizilien 22.50

2010 Vermentino di Sardegna (weiß) Cantina Contini- Sardinien 23.-

2010 Branciforti Rosso (rot ) Nero D'Avola- Cantina Firriato- Sizilien 23.50

2007 Cannonau di Sardegna (rot ) Cantina Muxurida- Sardinien 23.-

### Antipasti-Vorspeisen

*Asparagi alla Milanese- Weisser Spargel mit Spiegeli und Parmesan Gratiniert 11.-*

*Antipasto di Pesce- Fischterrinen und geräucherten Forellenfilets mit Avocado u. Sour Cream 12.50*

*Calamari alla Griglia- Atlantik Tintenfisch vom Grill mit Saisonsalat 12.-*

*Insalata di Carciofi- Roher Baby-Artischockensalat mit gehobeltem Parmesankäse 9.50*

*Prosciutto Melone- Parmaschinken mit Netzmelone 10.-*

### Paste-Nudelgerichte

*Cannelloni Porcini- Hausgem. Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen 10.-*

*Orecchiette mit Salsiccia Toskana und Pfifferlingen 10.-*

*Tagliatelle al Salmone- Bandnudeln mit Geräuchertem Lachs und Hummer-Sauce 10.-*

*Tagliolini al Tartufo Nero- Feine Bandnudeln mit Schwarzem Sommertrüffel in Buttersauce 15.-*

### Pesce-Fischgerichte

*Pesce Misto alla Griglia- Edelfischvariation vom Grill mit Saisongemüse 18.50*

*Branzino per due- Wolfsbarsch vom Grill für zwei Personen 45.-*

*Orata alla Griglia – Goldbrasse vom Grill mit Saisonsalat 18.00*

*Filetto di Spigola - Wolfsbarschfilet kross gebraten mit Spargel und Senf-Currysauce 18.50*

### Carni- Fleischgerichte

*Filetto di Manzo- Medaillons vom Jungbullenfilet mit weißem Spargel und Hollandaisesauce 25.50*

*Maispouardenbrust mit schwarzem Sommertrüffel sauce und Saisongemüse 19.-*

### Dolci- Dessert

*Tiramisù Classico 5,50*

*Crema di Mascarpone con Fragole- Mascarponecreme mit frische Erdbeeren 6,50*

*Ananassalat mit Zitronensorbet 6.50*

MITTAGSLUNCH  
Montag -Freitag 12,00 bis 15,00 Uhr

LUNCH I  
*Insalata Caprese*

\*\*\*

*Orecchiette mit Salsiccia und Artischocken*

10,90 €

LUNCH II  
*Wachtelbrüste kross gebraten auf Saisosalat*

\*\*\*

*Tagliolini mit Schwarzem Sommertrüffel in Buttersauce*

16,90 €

LUNCH III

*Ravioli gefüllt mit Ricottakäse und Spargel in Buttersauce*

\*\*\*

*Galletto (ausgelöstes Stübenküken) kross gebraten mit Rosmarinkartoffeln*

16,90 €



