

## Wochenkarte

### Aperitivo Aperitiv

Orange Spritz mit Orangensirup, alkoholfreiem Schaumwein und Soda 4,50

### I Vini - Die Weine

Valpolicella Cantina Valpantena DOC.

Rot, samtig, harmonischer Geschmack Fl. 18,00 ¼ Ltr. 6,00

Leggero Pinot Grigio IGP. Della Venezia

Weiß, duftig, blumig, leicht und frisch Fl. 18,00 ¼ Ltr. 6,00

### Antipasti die Vorspeisen

Avocado Salat mit Tomaten, Orangen, Lauchzwiebel, 2 Gamba vom Grill  
Und Olivenöl Bruschetta 12,60

Melanzane Ripieni ½ Aubergine gefüllt mit Hackfleisch, Gemüse und mit  
Büffelmozzarella überbacken 10,20

### Le Paste die Nudel

Ravioloni vegetarisch gefüllt, in Butter und Salbei und 1 kleiner  
Gemüsespieß vom Grill 11,20

Strangozzi Al Limone mit Riesengarnelen, Avocado und Orangencreme 15,80

### Pesce di Fischgerichte

Salmone in Mantello Lachsfilet im Kräutermantel, auf gegrillte Kartoffelscheiben  
Und gebratener Blattspinat 16,85

Filetto di Cappone roter Knurrhahn mit Weißwein, Kirschtomaten, Vongole an  
Safran Risotto mit Gemüsejulienne 15,20

### Carne die Fleischgerichte

Lombo Kalbslende vom Grill, auf gebratenen frischen Steinpilzen, gegrillter  
D´Avitani Panchetta und Kräuterkartoffel 15,90

Petto D Anatra Entenbrust an Orangensauce, Sommergemüse und in Maismehl  
gebratene Käse Gnocchi 14,85

### Dolce Dessert

Schokoladenmus Kuchen hausgemacht mit Pistazienkrokant 4,60