



## Wochenkarte

### Aperitivo Aperitiv

Mangodream mit Mangomus, Grenadine, Prosecco 4,50

### I Vini - Die Weine

San Lorenzo Rosso Conero DOC.

Rot, vollmundig, weich im Abgang Fl. 18,00 ¼ Ltr. 6,00

Moonlite Rocca della Magie IGT.

Weiß, Aromen von Äpfel, Birnen, Ananas Fl. 18,00 ¼ Ltr. 6,00

### Antipasti die Vorspeisen

Carpaccio di Salmone mit Bouquet von Jakobsmuschelsalat mit grünem Spargel  
Und Tomaten Bruschetta 14,85

Bresaola Bündnerfleisch mit Rucola Bouquet, Parmesanblätter und  
Walnüsse 12,80

### Le Paste die Nudel

Linguine Al Limone mit Riesengarnelen, Avocado in Orangencreme 15,80

Strozzapreti mit Kaninchenragout und geriebenem Ziegenkäse 11,85

### Pesce di Fischgerichte

Baramundifilet "Al Guazetto" mit Weißwein, Kirschtomaten, auf grüne u. weiße  
Bandnudeln mit Gemüse Julienne 14,85

Salmone Lachsfilet vom Grill, auf gebratenen Kartoffelscheiben und  
Bouquet von rotem Baby Mangoldsalat 16,85

### Carne die Fleischgerichte

Petto D'Anatra Entenbrust auf Orangensauce, Mandelbroccoli und in  
Maismehl gebratene vegetarisch gefüllte Nudeln 14,85

Medaglioni di Cervo Hirschmedaillon an Wildsauce mit Granberrie, Babykarotten  
Und getrüffeltes Crostini di Polenta 15,60

### Dolce Dessert

Blätterteig Lasagnette hausgemacht, gefüllt mit Vanillecreme, Amarena-Kirschen  
und Haselnusskrokant 7,80