



Wochenkarte

Aperitivo Aperitiv

Orange Velvet mit Ananas-Orangensaft, Maracujasirup, Sahne 4,50

I Vini - Die Weine

Morelino di Scansano DOCG.

Rot, Duft nach Vanille, Waldbeeren, vollmundig Fl. 18,00 ¼ Ltr. 6,00

Monnlite Rocca della Macie IGT.

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

Antipasti die Vorspeisen

Filetto di Vitello kleines Kalbsfilet im toskanischen Speckmantel, mit Cognac-Sauce, auf Feldsalatbeet mit gegrillten Pfifferlingen 12,50

Calamari Fritti auf Tomaten Carpaccio mit Aglio e Olio Creme 12,30

Le Paste die Nudel

Fettuccine Al Tartufo mit frischem schwarzen Wintertrüffel und 1 Lammfilet Vom Grill 14,60

Linguine mit Seeteufel, Kirschtomaten, marinierte Babyartischocken, Thymian, frittierter Lauch 12,85

Pesce di Fischgerichte

Cernia weißer Zackenbarsch vom Grill, an Frutti di Mare Sauce, mit Safranreis und Zucchini 16,85

Rombo Al Forno Babysteibutt frisch aus dem Ofen, mit Oliven, Weißwein, mit Pesto glasierte Kartoffeln, Babygemüse 19,30

Carne die Fleischgerichte

Coniglio "Alla Ligure" Kaninchen frisch aus dem Ofen, mit Mandeloliven, Pinienkerne, gegrillte Pfifferlinge, Rosmarinkartoffel 15,85

Petto D'Anatra Entenbrust an Orangensauce, Mandelbroccoli und Kartoffelgratin 14,85

Dolce Dessert

Blätterteig Cannoli hausgemacht gefüllt mit Vanille Limonencreme 7,50