



## Wochenkarte

### Aperitivo Aperitiv

Mojito Sprizz mit Limette, Minze, Soda, Holundersirup 4,50

### I Vini - Die Weine

**Anticaia Salice Salentino Riserva Cantina San Donaci DOP.**

Rot, Blumig, Samtig, harmonisch, Prämierung

Im Gambero Rosso Fl. 18,00 ¼ Ltr. 6,00

**Pecorino Yellodoro Terre di Chieti IGT.**

Weiß, zarter Duft nach Früchten u. Feldblumen Fl. 18,00 ¼ Ltr. 6,00

### Antipasti die Vorspeisen

**Spiedino di Mozzarella** 1 Spieß mit Babymozzarella, Kirschtomaten, Basilikum,  
auf Rinderfiletspitzen vom Grill und Basilikum Pesto 14,30

**Fegattini D´Anatra** Entenleber in Portweinsauce, auf gebratenen Kartoffelscheiben  
Und gegrillte frische Pfifferlinge 12,60

### Le Paste die Nudel

**Taglierini Tricolori** dünne bunte Bandnudeln aus Alba mit Seeteufel in Weißwein,  
weißem Spargel, Kirschtomaten, Thymian 13,20

**Fusilli** mit Kalbsragout und kleinem Gemüsespieß 12,80

### Pesce di Fischgerichte

**Spiedino di Pesce** gemischter Fischspieß mit Edelfischen, Gemüse, an Safran  
Risotto mit Shrimps 17,85

**Riesengarnelen** mit Avocado in Orangensauce und Basmatireis mit Gemüse 25,80

### Carne die Fleischgerichte

**Medaglioni di Cervo** Hirschmedaillon an Wildsauce mit Granberrie, Gemüse,  
frische schwarze ital. Trüffel und gebratene Gnocchi 17,20

**Fegato di Vitello** Kalbsleber vom Grill, mit Äpfel Calvados, Gemüse und  
Butterkartoffel 14,85

### Dolce Dessert

**Blätterteig Cannoli** hausgemacht, gefüllt mit Vanillecreme und Schokoraspeln  
auf Orangen Carpaccio 7,80