



## Wochenkarte

### Aperitivo Aperitiv

Erdbeeren Cocktail mit Erdbeermus und Prosecco 4,50

### I Vini - Die Weine

Itinera Primitivo Salento IGT.

Rot, kräftig, Duft nach Rotkirsche Kardamom Fl. 18,00 ¼ Ltr. 6,00

Cavalchina Custoza DOC.

Weiß, blumiger Duft Bouquet exotischer Früchte Fl. 18,00 ¼ Ltr. 6,00

### Antipasti die Vorspeisen

Fegattini D'Anatra Entenleber in Portweinsauce, auf Kartoffel- Carpaccio und  
gegrillte frische Pfifferlinge 12,50

Bresaola an Rucola Bouquet und Babymozzarella 13,20

### Le Paste die Nudel

Tagliolini Al Tartufo mit frischem Wintertrüffel und 2 Spanferkelkotelett  
Vom Grill 14,60

Linguine Neri "Aglione e Olio" schwarze Linguine mit grünem Spargel und  
½ Hummer vom Grill 19,85

### Pesce di Fischgerichte

Spiedino di Pesce gemischter Fischspieß mit Seeteufel, Lachs, Zander, an  
Safran Risotto und Babygemüse 17,85

Pesce Spada Schwertfischsteak auf Linsenbeet mit Zitrusaroma, Kartoffel-  
Lasagnette und frische Wintertrüffel 16,85

### Carne die Fleischgerichte

Petto D'Anatra Entenbrust vom Grill an Orangensauce, Zimtblaukraut  
Und Reiberdatschi 14,85

Arrosto di Cervo Hirschbraten in Wildsauce, hausgemachte Serviettenknödel,  
frische Wintertrüffel und gegrillte Kürbiswürfel 16,80

### Dolce Dessert

Gries Flammere mit Passionscreme und frische Früchte 7,50