

EMPFEHLUNGSKARTE

Hinweis: Wir Bieten auch glutenfreie Gerichte

Aperitif-Empfehlung

Ramazzotti Rosé Aura (Ramazzotti Rosé, Rosé Wein, Traubensaft) €4,90

Pasion Red (San bitter mit Kokossirup) (Alkoholfreier Aperitif) €4,90

Antipasti (Vorspeisen)

Burrata: cremiger Trendkäse aus Apulien mit Tomaten und Parmaschinken €11,90

Carpaccio di Bresaola €12,50

Hauchdünne Scheibe vom luftgetrocknetem Rinderfilet mit Parmesan, Rucola und Kirschtomaten

Atipasto Mezzo Mezzo €10,90

Duett der Vorspeisen mit Rindercarpaccio und Vitello Tonnato

Antipasto „Paparazzi“ per 2 Personen (für 2 Personen) €19,90

Mit Vitello Tonnato, Scampis, Rindercarpaccio, frische Gemüse und Crostini

Secondi piatti (Hauptgerichte)

Mezzelune ripieni con Ricotta e rucola €12,50

Feine Halbmondeigware gefüllt mit Ricottakäse und Rucola in leichtes Tomaten-Basilicumsauce

Linguine Aglio e Olio e Peperoncino €13,90

Dünne Bandnudeln mit Olivenöl, Knoblauch mit halbbröh Gebratenem Entrecote leicht scharf

Bugatini al Ragout di Verdure €10,50

Bugatini nudeln mit Frische Gemüse der Saison

Grantortelli ripieni con Porcini e Crema di Tartufo Bianco €12,90

Raviolinudeln Gefüllt mit Steinpilze in Weißtrüffelcremesauce

Bandnudeln mit Steinpilzensauce und Parmesan (serviert in Parmesanform) €12,90

Chateaubriand-Rinderfilet 400gr. mit Sauce Bernaise (ab 2 Personen) €24,90

Kalbsleber“ Venezianischer Art.“, mit Rotezwiebeln, an Weißwein €17,90

Maltagliata di Manzo €22,90

Gegrilltes und transchiertes Arg-Roastbeef auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesansplitter

Carré di Agnello al Pepe verde €22,90

NZ-Lammruecken in grüne pfeffersauce

Carre di Vitello €23,90

Kalbskarre (Krone) mediterran Gewürzt

Entrecote di Manzo con Radicchio Vino Rosso e Gorgonzola €22,90

Entrecote mit Radicchio Rotweinsauce und Gorgonzola

Desserts

Schokoladen-Mouse mit Zimt und Eierlikör €6,00

Zabaione Eiercreme mit Marsala, Vanilleeis €6,00

Und espresso übergossen ab „2 Personen“

Semifreddo al Cappuccino/Cappuccino Parfait €6,00

FISCHKARTE

Hinweis: Wir Bieten auch glutenfreie Gerichte

Antipasti(Vorspeisen)

Cozze al Vino Bianco Muscheln in Weißweinsauce	€12,90
Cozze al Pomodoro Muscheln in Tomatensauce	€12,90
Carpaccio di Tonno Thunfischcarpaccio an feine Vinaigrette sauce	€10,90
Salmone Marinato Marinierte Lachsfilet auf rucola,kirschtomaten und honigmelone	€11,90
Baby Calamari alla Provinciale Baby Calamari in provincialesoße dazu Croutons	€10,90

Secondi piatti(Hauptgerichte)

Girasoli ripieni con Gamberi e Zucchini e crema all" astice Raviolinudeln gefüllt mit Krabben und Zucchini in einer Hummersauce	€12,90
Sciallatielli allo Scoglio Frische Napolitanische Nudeln mit Miesmuscheln,Venusmuscheln und Scampis	€14,90
Paccheri con calamari Forbesi e Zucchini Frische kurze nudeln mit Baby Calamari und Zucchini	€12,90
Strigoli con Tonno e Spinaci Frischen Nudeln mit Thunfischfilet und Spinat	€12,90
Scampi al Martini Rosso su Risotto alle Verdure Riesengarnelen in rote Martini-Sauce auf Gemüserisotto	€22,90
Coda di rospo alla Grappa e Noci Seeteufelsfilet mit Walnüssen in Grappa-Sauce	€20,90
Tagliata di Filetti di Tonno al Limoncello Thunfischfilet in feiner Limoncello soße	€20,90
Duetto(Filetti di Branzino e Orata) Meerbrasse Royal und Wolfsbarschfilet mit frischen mediterranen Kräutern in einer Leichter pikant Tomaten weisweinsauce	€20,90
Filetto di Rombo con Olive,Capperi,Dodolata di Pomodoro Nordsesteinbuttfilet mit grünen Oliven,Kapern und Tomatenwürfeln	€22,90
Dessert	
Hausgemacht Tiramisu	€5,50
Hausgemacht Pannacotta mit Waldfrüchte-Sauce	€5,50

Alle Fleischgerichte und fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert.

