

EMPFEHLUNGSKARTE

Hinweis: Wir Bieten auch glutenfreie Gerichte

Aperitif-Empfehlung

Bellini-Prosecco mit Pfirsich und Campari €5,50

San Bitter mit Passion Fruit Syrup(Alkoholfreier Aperitif) €5,50

Antipasti(Vorspeisen)

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

Frische Miesmuscheln in Weißweinsauce oder Tomatensauce €12,90

Carne tagliata-Dünn geschnittenes Rindersteak, warm serviert, auf Rucola, Parmesan €11,90

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

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

Gebratene Jakobsmuscheln in Safransauce auf roter Paprika €12,90

Secondi piatti(Hauptgerichte)

Sciallatielli allo Scoglio €14,90

Frische Neapolitanische Nudeln mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Scampis

Pappardelle con Ragù di Selvaggina e Mirtili €12,90

Breite Bandnudeln mit Wildragout und Preiselbeeren

Tagliolini-Frische Nudeln mit Hummer und Scampis €17,90

Paccheri-Frische kurze Nudeln mit Baby Calamari und Zucchini €12,90

Bucatini alla Matriciana €11,90

Nudeln mit Speck, Zwiebel, Olivenöl Pecorino Romano in Tomaten San Marzano Sauce

Kalbsleber „Venezianischer Art“, mit Rote Zwiebeln, an Weißwein €17,90

Maltagliata di Manzo: Gegrilltes und transchiertes Arg. Roastbeef auf Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesansplitten €22,90

Filetto al Cognac-Arg. Rinderfilet in einer Cognac-Shanesauce €23,90

Zanderfilet an Gorgonzolakäse und Walnüssen €19,90

Seeteufelsfilet mit Oliven, Kapern und Tomatensauce €20,90

Meerbrasse Royal (Dorate) Oder Wolfsbarch (Loup de Mer) vom Grill €20,50

Desserts

Semifreddo al Cappuccino/ Cappuccino Parfait €6,00

Crepes mit Vanille Eis in Orangesauce und Gran Manier €6,00

Hausgemacht Tiramisu/ oder Pannacotta mit Waldfrüchte-Sauce €5,50

Alle Fleischgerichte und fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert.

Frischer Fisch-Nach Tagesangebot.

Fragen Sie nach unseren Tagesfrischen kreation.

Tagespreis

