



Wochenkarte

Aperitivi

Cocktail Veneziano	mit Prosecco, Aperol, Soda und Zitrone	0,1 Ltr.	5,50
Cocktail di Lamponi	mit frisch pürierten Himbeeren und Prosecco	0,1 Ltr.	6,00

Vini del Giorno

Bianco „2018“	Falanghina RAMI	DI MAJO NORANTE	0,75 Ltr.	22,50
Rosso „2014“	AGLIANICO del MULISE	RISERVA CONTADO	0,75 Ltr.	23,50

Antipasti Vorspeisen

Rucolasalat mit marinierten Flusskrebse und Cocktailtomaten	10,50
Octopus-Carpaccio mit Rucola und gehobelten Parmesan mit Limonendressing	13,00
Duetto von: Vitello Tonnato und Auberginenröllchen gefüllt mit Schinken und Taleggiokäse	12,90
Lammfilet-Carpaccio m. Rucola, Kürbiskerne, gehobelten Parmesankäse und pikanter Senf dressing	12,90
Gefüllte Baby Calamari mit Krabben und Kräutern in Tomatensauce auf Balsamico-Linsen	13,50

Stuzzichini

Pizzapane mit frischen Tomaten, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	6,50
--	------

Frischer Weißer Spargel-Saison

Frischer Weißer Spargel mit Parmaschinken und Salzkartoffeln in zerlassener Butter	16,50
Weißer Spargel mit gegrillten Kalbsschnitzel, Salzkartoffeln und zerlassener Butter	18,90
Weißer Spargel mit gegrillten frischen Lachsfilet, Salzkartoffeln und zerlassener Butter	19,50

Paste als Vorspeise servieren wir auch ½ Portionen

Spaghetti allo Scoglio	mit Baby Calamari, Seeteufel und Mittelmeerscampi in Tomaten-Weißweins.	13,00
Ravioli con Porcini	hausg. Ravioli gefüllt mit Ricotta u. Spinat in frischer Steinpilzsauce	12,90
Bucatini alla Buongustaia	mit Rehragu, frischen Pfifferlingen und Kräutern in Tomaten-Weißweins..	10,90
Bavette alla Genovese	mit hausg. Basilikum Pesto, gerösteten Pinienkerne und Pecorinokäse	9,50
Paglia è Fieno Mare e Monti	mit Wildwasserlachs, Zuchinjuliene und Cocktailtomaten in Hummer-Cognac	12,50

Carni del Giorno

Stingo di Agnello al Barolo	Geschmorte Lammhaxe in Barolosauce auf Sellerie-Kartoffelpüree	16,90
Scaloppine alla Tirolese	Kalbsmedaillons mit Parmaschinkenmantel und frischer Steinpilzsauce	15,90
Fileto di Vitello al Calvados	Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Apfelscheibe, Calvados und Gorgonzolasauce	16,50
Fegato di Vitello al Balsamico	Gebratene Kalbsleber mit Balsamico-Honigsauce auf gegrillter Polenta	17,50
Tagliata di Manzo Trevisana	Gegrillte geschnittene Rinderlende auf Rucola mit gehobeltem Parmesan	18,90

Pesce alla Griglia Frischer Fisch wird täglich geliefert – Wir beraten Sie gern!

Filetti di Coda con Avocado-Seeteufelfilet mit Flusskrebse, Avocados u. frischen Kräutern in Hummer-Cognac	19,50				
Filetti di Brazino c. Asparagi e Limone – Seewolf filet mit frischen weißen Spargel in Zitronen-Weißweinsauce	19,50				
Mediterranische Fischsuppe mit Babylangusten in Tomaten-Weißweinsauce und Knoblauchbrot	18,90				
Orata alla Griglia	Goldbrasse gegrillt	18,50	Sogliola alla Griglia	Seezunge gegrillt	23,50
Branzino alla Griglia	Seewolf gegrillt	18,50	Rombo alla Griglia	Babysteinbutt gegrillt	19,00
Lotte alla Griglia	Seeteufel gegrillt	18,90			

Dolci del Giorno

Mascarpone mit frischen Erdbeeren	6,50	Crema Catalana alle Mandorle	5,50
Panna Cotta mit flambierten Himbeeren	5,50	Warmes Schokoladentörtchen auf Vanilliesauce	6,00

Buon Appetito