

SPEISEKARTE

Vorspeise

RoteBeeteCarpaccio mit Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen und Basilikum, dazu frisch gebackenes Ciabatta	€ 8,90
Caprese mit Trüffel-Burrata Tomaten mit Trüffel-Mozzarella und Basilikum	€ 8,90
Antipasti - Auswahl unserer hausgemachten italienischen Vorspeisen, dazu frisch gebackenes Ciabatta	€ 9,90
Vitello tonnato , Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln, dazu Ciabatta	€10,90
Scharfe Garnelen, gegrillte Wassermelone, Kirchererbsenpüree	€10,90
Carpaccio di manzo	€12,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucula, gerösteten Pinienkernen und Parmesanraspeln, dazu Ciabatta	
Carpaccio di tonno	€12,90
Carpaccio vom Sushi-Thunfisch mit Limetten und Chili, dazu frisch gebackenes Ciabatta	

Pasta

Fettuccine al ragu Fettuccine mit Ragout vom Kalbfleisch, dazu Parmesanraspel	€ 10,90
Agnolotti al tartufo Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Ricotta und schwarzem Trüffel in Salbeibutter geschwenkt, mit Parmesanraspeln serviert	€ 12,90
Pappardelle mit Pfifferlingen und Filetspitzen in Rahmsauce	€13,90
Spaghetti aglio, olio e gamberi Spaghetti mit Olivenöl, Chili, Knoblauch und Gambas	€15,90

Fleisch

Fleischvariationen vom Grill	€21,90
Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein, dazu Rosmarinkartoffel und Ratatouille	
Bistecca alla griglia Dünnes Kalbssteak vom Grill mit Rosmarin und Chili aromatisiert, dazu Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	€ 21,90
Lammmedaillons vom Grill mit Portweinbutter auf mediterranem Kartoffel-Gemüsebett	€ 21,90
Piccata alla milanese	€ 21,90
Kalbsschnitzel in der Parmesanpanade, dazu Fettuccine mit Tomatensauce	
Tagliata di manzo Rinderroastbeef vom Grill in Tranchen serviert mit Rucola, Parmesanraspeln und Balsamicocrema, dazu Rosmarinkartoffel	€23,90
Rinderfilet vom deutschen Jungbullen mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffel und Beilagensalat	€29,90

Fisch

Gebratener Wildlachs in Tomaten-Sahne-Sauce, dazu Tagliatelle	€16,90
Auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet mit Weißweinabaglione auf Limonenrisotto	€19,90

Dessert

Yoghurt-Eis mit kandierten schwarzen Oliven und Rosmarinhonig	€ 6,90
Tartufo bianco Halbgefrorenes aus Zabaioneis mit Baiserstückchen	€ 6,90
Tartufo nero Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladeneis mit Haselnussstückchen	€ 6,90
Dessert-DUO Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeermark und Zitronensorbet	€ 6,90
Dessertkombination Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeermark, Profiteroles und Zitronensorbet	€ 7,90

LIEBE GÄSTE, KARTENZAHLUNG IST NUR NOCH MIT EC-KARTEN MÖGLICH

ÖFFNUNGSZEITEN:

DONNERSTAG BIS SAMSTAG 18.00 Uhr - 22.00 Uhr