

UNSERE

Saisongarte

APERITIVI

Aperitivi mit Alkohol

Lillet Wildberry <small>oder</small> Aperol Sprizz	7,90
Winter Sprizz, Prosecco, Maracuja, Zimt, Granatapfel	8,50
Winter Gin Tonic, mit Birne, Zimt, Gin und Gewürzen	8,50

alkoholfreie Aperitivi:

Crodino <small>oder</small> San Bitter	5,90
Martini Vibrante Grapefruit Sprizz	6,90
Apfel-Ingwer-Soda Sprizz	6,90

ANTIPASTI UND ZUPPE

Crema di Castagne <small>(vegetarisch)</small> hausgemachte Maronensuppe mit Granatapfelkernen	8,90
Carciofi Gratinati <small>(vegetarisch)</small> Artischockenherzen mit Käse überbacken	13,50
Triologia di Pesce Geräucherter Lachs, gratinierte Jakobsmuschel und frischer Meeresfrüchtesalat	18,80

PASTA

Linguine alla Nonna Rosa Nudeln zubereitet mit Polyp, Cocktailtomaten und Artischocken	18,50
Gnocchi alla Barbabietola <small>(vegetarisch)</small> Hausgemachte Gnocchi mit Rote Bete-Mozzarellafüllung in Amarettini-Anis-Soße	16,90
Pizza Pere e Gorgonzola Pizza mit Birnen und Gorgonzolakäse belegt	14,90

HAUPTGERICHTE

Merluzzo alla Giglia Kabeljaufilet vom Grill in Safransoße mit Kaviar, dazu frisches Wintergemüse	29,90
Costatata al Barolo con Castagne zarte Rindermedaillons in Barolossoße, Maronen-Kartoffelpüree, frisches Wintergemüse	29,90

**Wir akzeptieren NUR Barzahlung
Kreditkarten werden NICHT akzeptiert EC Karten AB 50,00 EUR**

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Phosphat 5) mit Geschmacksverstärker 6) koffeinhaltig
einige Gerichte enthalten Allergene. Wenn Sie Allergiker sind, bitte informieren Sie sich vorab bei unserem Personal über die Inhaltsstoffe!

UNSERE

Menüempfehlung:

MENÜ PESCE

EUR 45,00

Caprino Barba Bietola

Gegrillter Ziegenkäse mit Honig und Nüssen garniert auf rote Bete Carpaccio

Gallinelle al'acqua pazza

Knurrhahnfilet gedünstet auf Wurzelgemüse serviert, Salzkartoffeln

Café affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

MENÜ CARNE

EUR 45,00

Crema di Zucca con Patate e Mascarpone

hausgemachte Kürbis-Kartoffelsuppe mit Mascarpone

Medaglione di Cervo

Hirschmedaillons in Barolosöße mit Preiselbeeren und Kartoffelpüree serviert

Cemè Brulé

WEINEMPFEHLUNG italienischer Weine zum MENÜ

Santagostino IGT-Firriato Catarratto/Chardonnay 2022 (Weisswein aus Sizilien) 0,2l 9,50 0,75 34,00

Santagostino IGT-Firriato Syrah/Nero d'Avola 2022 (Rotwein aus Sizilien) 0,2l 10,50 0,75 36,50

**Wir akzeptieren NUR Barzahlung
Kreditkarten werden NICHT akzeptiert EC Karten AB 50,00 EUR**

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Phosphat 5) mit Geschmacksverstärker 6) koffeinhaltig
einige Gerichte enthalten Allergene. Wenn Sie Allergiker sind, bitte informieren Sie sich vorab bei unserem Personal über die Inhaltsstoffe!