

UNSERE

Saisonkarte

APERTITIVO

Crodino oder San Bitter ¹⁾ alkoholfrei	5,50
Basil Spritz mit Basilikum und Prosecco	7,50
Italicus Prosecco mit Bergamottenlikör und Soda	7,50

ANTIPASTI & ZUPPE

Crema di Asparagi Spargelcremesuppe mit Croutons	6,90
Carpaccio di Pesce Spada Schwertfischcarpaccio mit Zitronenvinaigrette und rosa Pfeffer	16,90
Insalata di Asparagi Blattsalate mit Spargel, Erdbeeren und gehobeltem Parmesan	14,50

PASTA & PIZZA

Ravioli Calabrese Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Burrata und scharfer Nduja	15,50
Lasagne al Salmone Lachslasagne mit Spinat, gratiniert	15,90
Pizza Asparagi mit Spargel und Mozzarella belegt	12,90

HAUPTGERICHTE

Scaloppina Asparagi Kalbsschnitzel mit Spargelsoße dazu frisches Gemüse	24,90
Filetti di Luccio su puree di paprica Gebratenes Zanderfilet auf Paprikacreme, dazu frische Gemüsebeilage	24,90

WIR AKZEPTIEREN BARZAHLUNG!

EC-Kartenzahlung ab 50,00 EUR, KEINE KREDITKARTEN

UNSERE

Menüempfehlung:

MENÜ CARNE

EUR 38,50

Crema di Asparagi
Spargelcremesuppe mit Croutons

Scaloppina Asparagi
Kalbsschnitzel mit Spargelsoße dazu frisches Gemüse

Schokosoufflee

MENÜ PESCE

EUR 42,00

Insalata di Mare
Frischer Meeresfrüchtesalat

Filetti di Luccio su puree di paprica
Gebratenes Zanderfilet auf Paprikacreme, dazu frische Gemüsebeilage

Panna Cotta mit Früchten garniert

WEINEMPFEHLUNG italienischer Weine zum MENÜ

Grillo Parlante, Sicilia (weiß)	Glas 0,2l	8,50	Flasche 29,50
Syrah „le Clay“, Sicilia (rot)	Glas 0,2l	8,50	Flasche 29,50

WIR AKZEPTIEREN BARZAHLUNG!

EC-Kartenzahlung 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!