

## UNSERE

# Saisonkarte

## APERITIVI

### Aperitivi mit Alkohol

Lillet Wildberry, Hugo oder Aperol Sprizz	7,90
Prosecco Fragole, Prosecco mit Erdbeeren	8,50
Sparkling Rosé, mit Limette, Erdbeeren, Roséwein.	8,50

### alkoholfreie Aperitivi:

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

## ANTIPASTI UND ZUPPE

Zuppa di Asparagi (vegetarisch) hausgemachte Spargelsuppe	7,50
Scamorza alla Griglia (vegetarisch) Geräucherter Scamorza Käse vom Grill mit Cashew Kernen und Preiselbeeren garniert	14,80
Tatar di Salmone Mariniertes Lachstatar mit Spargel	18,80

## PASTA

Linguini Branzino e Limone Linguini mit Wolfsbarschfilet in Zitronensoße	18,50
Ravioli con Ricotta e Spinaci (vegetarisch) Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Aurorasöße	16,90
Pizza Asparagi Pizza mit Spargel und Mozzarella belegt	17,90

## HAUPTGERICHTE

Involtini di Vitello con Asparagi Kalbsroulade mit frischem Spargel gefüllt, dazu Gemüsebeilage	29,90
Pesce Spada alla Palermitana Paniertes Schwertfischfilet mit grünem Bohnenpüree und Salzkartoffeln	28,90

**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

Zuppa di Asparagi  
hausgemachte Spargelsuppe  
\*\*\*

Pesce Spada alla Palermitana  
Paniertes Schwertfischfilet mit grünem Bohnenpüree und Salzkartoffeln  
\*\*\*

Fragole con Mascarpone  
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme

## MENÜ CARNE

EUR 45,00

Scamorza alla Griglia  
Geräucherter Scamorza Käse vom Grill mit Cashew Kernen und Preiselbeeren garniert  
\*\*\*

Involtini di Vitello con Asparagi  
Kalbsroulade mit Spargel gefüllt, dazu Gemüsebeilage  
\*\*\*

Espresso Affogato  
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

## WEINEMPFEHLUNG italienischer Weine zum MENÜ

Vernaccia di San Gimignano DOCG - 2023 (Weisswein)	0,2l	8,60	0,75	30,00
Salice Salentino DOC – Salento - 2023 (Rotwein)	0,2l	8,40	0,75	29,00

**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!