

UNSERE

Wochenkarte

APERITIVI

mit Alkohol:

alkoholfrei:

Lillet Wildberry Sprizz, oder Aperol Sprizz	7,90	Crodino oder San Bitter (alkfrei)	5,90
Sarti Spritz mit Prosecco und Sartin	7,90	Mojito (alkfrei)	7,90
Rosato Mio mit Prosecco und Rosato Ramazotti. 0,1l	7,50	Ingwer Granatapfel Spritz (alkfrei)	7,90

ANTIPASTI UND ZUPPE

Polpo alla Griglia su Puree di Zucca	19,80
Gegrillter Oktopus auf Kürbispüree	
Zuppa di Zucca	8,80
Hausgemachte Kürbissuppe mit Amarettini und Kürbiskernen	
Peperoni Ripieni	13,90
Halbe Paprika gefüllt mit Hackfleisch, überbacken mit Mozzarella und Tomatensoße	

PASTA & PIZZA

Orecchiette con Ragu di Cervo	18,80
Frische Nudeln mit Hirschragout und Parmesanchips	
Gnocchi di Zucca Cacio e Pepe (vegetarisch)	17,90
Kürbisgnocchi mit Käse gefüllt in Kürbis-Amarettini Soße	
Linguine Polpo, Cozze e Pomodori Secchi	19,80
Linguine mit Miesmuscheln, Oktopus und getrockneten Tomaten zubereitet	
Pizza Crema di Zucca	14,80
mit Kürbiscreme und Gorgonzola belegt	

HAUPTGERICHTE

Petti d'Anatra al Vino Rosso	29,90
Gebratenes Entenbrustfilet in Rotweinsoße mit Waldbeeren und Kürbisgnocchi	
Pesce Spada alla Siciliana	29,90
Schwertfisch mit Pinienkernen, Oliven und Kapern dazu frischer Blattspinat	

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 CARNE

EUR 50,00

Peperoni Ripieni

Halbe Paprika gefüllt mit Hackfleisch, überbacken mit Mozzarella und Tomatensoße

Petti d'Anatra al Vino Rosso

Gebratenes Entenbrustfilet in Rotweinsoße mit Waldbeeren und Kürbisgnocchi

Apfel-Zimt-Tiramisu

MENÜ PESCE

EUR 44,00

Zuppa di Zucca

Hausgemachte Kürbissuppe mit Amarettini und Kürbiskernen

Pesce Spada alla Siciliana

Schwertfisch mit Pinienkernen, Oliven und Kapern dazu frischer Blattspinat

Espresso affogato

WEINEMPFEHLUNG italienischer Weine zum MENÜ

Gelsi Rosato, Calabria	2025	(Rosé)	0,1l 4,80	0,75 33,00
Primitivo, Neprica, Apulien	2025	(Rotwein)	0,1l 5,50	0,75 35,00

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!