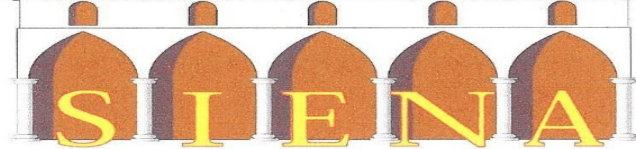


# Ristorante - Trattoria



## Heute besonders zu empfehlen

Peroni Nostro Azzurro : Italienisches Premium-Bier, leicht und erfrischend Fl 0,33l 4,50€

## Vorspeisen

400	Carpaccio vom Rind mit gebratenen frischen Pfifferlingen und Zwiebeln	15,50€
401	Gebratene Baby Calamaretti auf frischen Rucolasalat und Cherrytomaten	14,90€
402	Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Walnüssen und feinem ital. Burrata	14,00€

## Hausgemachte Nudelgerichte

403	Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und ital. Kräutern	18,90€
404	Spaghetti mit Scampi, Zucchini und Cherrytomaten nach Art des Hauses	19,90€
405	<u>Paglia e Fieno</u> : [Stroh und Heu] Gelb-grüne feine Bandnudeln mit frische Pifferlinge, Hähnchenbrustfilets und italienischen Kräutern	20,90€

## Suppen

406	Pfifferling Cremesuppe	6,00€
-----	------------------------	-------

## Pizza

407	<u>Pizza Piccante e Poro</u> : Mit scharfer Salami und frischen Poree	15,50€
-----	---	--------

## Fischgerichte

408	Zanderfilet in Butter gebraten und auf einem Poreebett serviert	23,90€
409	Thunfischfilet vom Grill mit Knoblauch, Cherrytomaten und Basilikum	25,90€
410	Gegrilltes Lachssteak mit gebratenen frischen Pfifferlingen und Zwiebeln	24,90€

## Fleischgerichte

411	Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Mozzarella, Basilikum & auf einem Pfifferlingsbett	23,90€
412	Lammfilet vom Grill mit frischen Pfifferlinge auf Rucolasalat serviert	26,90€
413	Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln u. frischen Pfifferlingen	24,90€

## Dessert

414	Hausgemachtes Mandelparfait	7,50€
-----	-----------------------------	-------

Alle Fleisch und Fischgerichte werden mit Salat, Kartoffeln und Gemüse serviert.

**415 Wein-Empfehlung: Pecorino IGP – Vignamadre (Bio) 0,75 l 24,90€**

Frischer und lebendiger Weißwein aus den Abruzzen mit eleganter Struktur. Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und feinen weißen Blüten verbinden sich mit einer angenehmen Mineralität und einer erfrischenden Säure.

