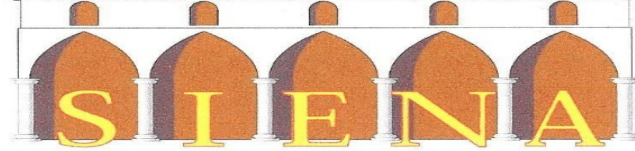


Ristorante - Trattoria



Heute besonders zu empfehlen

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

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 400 | Rindercarpaccio mit geschnittenem Spargel, Rucola und Parmesanflocken | 14,90€ |
| 401 | Gemischte Vorspeise Vegetariana für eine Person | 10,50€ |
| 402 | Rote Beete Carpaccio mit Rucola , Walnüssen und feinem ital. Burrata | 14,50€ |

Hausgemachte Nudelgerichte

- | | | |
|-----|---|--------|
| 403 | <u>Unser beliebter Klassiker!</u> Bandnudeln mit frischen schwarzen Trüffeln, im Parmesanleib am Tisch serviert und flambiert | 22,50€ |
| 404 | Spaghetti mit Scampi, Spargel, Kirschtomaten und Italienischen Kräutern | 19,90€ |
| 405 | Triangoli gefüllt mit Rote Beete u. Mascarpone in einer Pestocremesauce und vollendet mit zartem Parmaschinken | 16,90€ |

Suppen

- | | | |
|-----|--------------------------------------|-------|
| 406 | Spargelcremesuppe mit frischem Lachs | 8,90€ |
|-----|--------------------------------------|-------|

Pizza

- | | | |
|-----|---|--------|
| 407 | <u>Pizza Piccante e Poro</u> : Mit scharfer Salami und frischen Poree | 14,90€ |
|-----|---|--------|



Fischgerichte

- | | | |
|-----|--|--------|
| 408 | Zanderfilet mit geschnittenem Spargel in einer Pommery-Senf-Sauce | 24,90€ |
| 409 | Meerwolfsfilet (Lupo di mare), in Butter gebraten mit geschnittenem Spargel | 28,90€ |
| 410 | Schwertfischfilet Grillia mit Sardellen, Knoblauch, Oliven in einer Tomatensauce | 26,50€ |

Fleischgerichte

- | | | |
|-----|--|--------|
| 411 | Kalbssteak vom Grill mit gebratenen Champignons und Zwiebeln serviert | 29,50€ |
| 412 | Paniertes Schweineschnitzel mit frischem Spargel und Sauce Hollandaise | 26,90€ |
| 413 | Kalbsleber in Butter gebraten mit frischem geschnittenem Spargel | 24,90€ |

Dessert

- | | | |
|-----|------------------|-------|
| 414 | Haselnussparfait | 6,50€ |
|-----|------------------|-------|

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

- | | | |
|---|--|--------|
| 415 | <u>Wein-Empfehlung:</u> <u>Montepulciano d'Abruzzo Rocca Ventosa DOP – Cantina Tollo</u> | 24,50€ |
| . Duft & Geschmack: In der Nase entfalten sich Aromen kleiner roter Beeren, saftiger Wildkirschen und feiner Veilchennoten. Subtile Gewürzanklänge verleihen dem Bouquet Tiefe. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und harmonisch: Vollmundig mit guter Struktur, dabei weich und rund mit sanft eingebundenen Tanninen. | | |

