

## Wochenkarte

Crémant de Limoux	0,1 l € 8,5	Fl € 43,00
Capo Tonic (Amaro del Capo und Tonic Water auf Eis mit Minze und Limette)		€ 5,90
Aperitif Rosato- Ramazzotti-Rosè, Prosecco und Wasser Spritzig		€ 5,90
Herrnbräu Tradition Festbier 0,33l		€ 4,90

### Vini - Weine

#### Piemonte: Chardonnay Canapino Del Tufo

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Net Bouquet intensiv und anhaltend mit eleganten Noten von reifen Apfel und Birne. Angenehm fruchtig, trocken, sehr nachhaltig, voll und ausgewogen.

Fl. € 26,90 /0,2 l € 9,20

#### Piemonte: Del Tufo Dogliani Spina D.O.C.G. 2013

Dolcetto-Trauben liefern einen intensiv rubinroten Wein mit leichter Tendenz zu Granat-Tönen in der Alterung. Trocken und weich ausbalanciert besticht er mit einer angenehmen, leicht bitteren Mandelnote. Optimal zu genießen sind die Weine meist ab einem Jahr der Alterung.

Fl. € 27,90 /0,2 l € 9,50

### Antipasti- Vorspeise

**Carpaccio di rape rosse** - Rote Bete Carpaccio mit gebratene Pfifferlinge, Rucola und Parmesan € 12,50

**Formaggio di capra**- Ziegenkäse paniertes mit gehobelten Mandeln, gegrillt auf Feldsalat mit Honig und Balsamessig Dressing € 13,90

**Prosciutto e melone**- Parma Parmaschinken auf Honig Melone € 13,50

### Pasta - Nudelgerichte

**Pappardelle** - Breite Bandnudeln mit Kalbsleber und Äpfel flambiert mit Calvados € 14,50

**Tagliolini**- Dünne Bandnudeln mit Venusmuscheln, Gambas, Knoblauch, Olivenöl, Weißwein und Petersilie € 16,90

**Ravioli**- Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta und Spargeln in Butter, Cherrytomaten und gehobelten Parmesan € 13,50

### Carne - Fleischgerichte

**Vitello** - Kalbsmedaillon mit gebratene Pfifferlinge, Knoblauch, Rosmarin und € 22,50

**Faraona**- Perlhuhn-Brust auf Spinat mit schwarzem Trüffel aus Italien € 25,90

**Tagliata di Manzo**- Geschnittenes Entrecote (Ribeye-Steak) auf Rucola und gebratenen Kartoffeln mit gehobelten Parmesan, Knoblauch, Rosmarin und Peperoncino € 23,50