

Wochenkarte

Crèmant 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
Schlappe Seppel Bier Specialität 0,33l			€ 3,90

Vini - Weine

Emilia Romagna: Aulente San Patrignano Bianco Rubicone 2017

Von hellem Goldgelb ist diese wunderbare Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon Blanc. Im Bouquet eine ausgeprägte, blumige Frucht, der Geschmack schmeichelnd und frisch, von schöner Balance und ausgeprägtem Abgang. Fl. € 26,90 /0,2 l € 8,90

Piemonte: Barbera D'Asti Superiore

Der gefällige Barbera Rosso Fuoco glänzt rubinrot mit deutlich violetten Reflexen; intensiver Duft nach Waldbeeren, Gewürzen und reifen Sauerkirschen. Im Geschmack überzeugen Frucht und Harmonie, die klare Struktur und der ausgewogene Nachhall. Fl. € 26,50 /0,2 l € 8,90

Antipasti- Vorspeise

Carpaccio di Tonno - Thunfisch Carpaccio mit Minze, jungen Zwiebeln, Krabben, Olivenöl und Zitronen	€ 14,80
Formaggio di Capra - Gegrillter, mit Mandeln paniertes Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio und Rucola	€ 12,50
Bufala e Parma - Büffel Mozzarella auf Tomaten und Parmaschinken	€ 13,90

Pasta - Nudelgerichte

Orecchiette - Öhrchen Förmige Nudeln mit Broccoli, Knoblauch, Sardellen, Olivenöl und Cherrytomaten, leicht pikant	€ 12,50
Taglierini - Dünne Bandnudeln mit Spargel und Speck in Butter-Sauce mit gehobeltem Parmesan	€ 13,50
Ravioli - Nudeltaschen gefüllt Wolfsbarsch in Butter und Dill	€ 14,50

Carne - Fleischgerichte

Petto di Anatra - Barbarie Flugentenbrust mit schwarzem Trüffel aus Umbrien	€ 25,50
Scaloppa di vitello - Kalbsmedaillon mit Spargel in leicht pikant Senfsauce	€ 22,50
Punte di Filetto - Rinderfilet-Spitze mit grünem Pfeffer, Champignon, jungen Zwiebeln und Rosmarin, flambiert mit Cognac	€ 26,90