

## 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

**Veneto**: Soave Rocca Sveva D.O.C.

**Beschreibung**: Strahlendes Strohgelb. Floral-fruchtiges Bouquet nach weißfleischigen Früchten, insbesondere Äpfel. Elegant und angenehm gewürzt im Geschmack mit Mandelnoten im Nachgang.

Fl. € 24,00 /0,2 l € 7,90

**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

<b>Carciofi</b> - Artischocken Salat mit schwarzem Trüffel und gehobelten Parmesan	€ 15,90
<b>Mozzarella</b> - Büffel Mozzarella auf Tomaten, Parmaschinken auf Melone	€ 13,50
<b>Soncino</b> - Feldsalat mit geräucherter Guanciale (Schweinebake), Walnüsse, Roquefort-Sauce und Brot Croutons	€ 12,50

### Pasta - Nudelgerichte

<b>Linguine</b> - Schmale Bandnudeln mit venusmuscheln und Flusskrebse	€ 14,50
<b>Fusilli</b> - Spiralförmigen Nudeln mit Pfifferlinge und Salsiccia (Italienische frische Wurst), Rosmarin und Knoblauch, leicht pikant	€ 14,50
<b>Ravioli</b> - Nudeltaschen gefüllt mit Wolfsbarsch in Butter-Sauce mit Dill und Cherrytomaten	€ 14,50

### Carne - Fleischgerichte

<b>Battuta di Manzo</b> - Gegrillter dünne Rinderlende auf Rucola mit Knoblauch, Rosmarin, Peperoncino und gehobelten Parmesan	€ 22,50
<b>Vitello</b> - Gegrillter Kalbs-Kotelette in Butter, Salbei und Pinienkerne	€ 24,50
<b>Manzo</b> - Rinderfilet mit Pfifferlinge in Senfsauce, flambiert mit Cognac	€ 27,00