

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

Lazio: Roma Malvasia puntinata D.O.C. 2016

Eigenschaften: Farbe Strohgelb mit grünen Goldnuancen. Bouquet: Blumige Nase mit erstklassigen Noten von getrockneten Früchten verwoben. Geschmack: Der pikante Gaumen ist gut ausbalanciert und samtig. Pairings: Vorspeisen, Creme von Gemüsesuppen, weißem Fleisch und Fisch. Fl. € 24,50 / 0,2 l € 8,50

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

Gamberi- Gegrillter Gambas auf Avocado-Salat mit Cherrytomaten, Zitronen und Oliveöl € 16,50

Bresaola - Fein geschnittene Wildschwein-Bündnerfleisch mit gebratenen Artischocken, gehobelten Parmesan, Olivenöl und Balsam-Essig Dressing € 14,50

Formaggio di Capra - Gegrillter Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio und Salat Bouquet € 12,80

Pasta - Nudelgerichte

Rigatoni - Dicke, geriffelte Röhren mit Ricotta aus Eboli, grünem Pfeffer und Minze € 12,50

Trofie- Dünne verdrehte Nudeln mit Seeteufel, Kichererbsen, Cherrytomaten, Knoblauch und Tomaten (leicht Scharf) € 15,50

Ravioli - Nudeltaschen gefüllt mit Mangold und Käse in Butter und Cherrytomaten € 13,50

Carne - Fleischgerichte

Filetto di maiale - Schweine-Filet mit verschiedene Pilze und Rosa Pfeffer in Sahnesauce € 18,50

Rognoni- Kalbsnieren mit Cherrytomaten, Knoblauch, Rosmarin und Peperoncino, flambiert mit Cognac € 18,90

Manzo - Rinder Filet mit grob gemalene Pfeffer in Cognac-Sauce € 28,90